


Tefal baby home

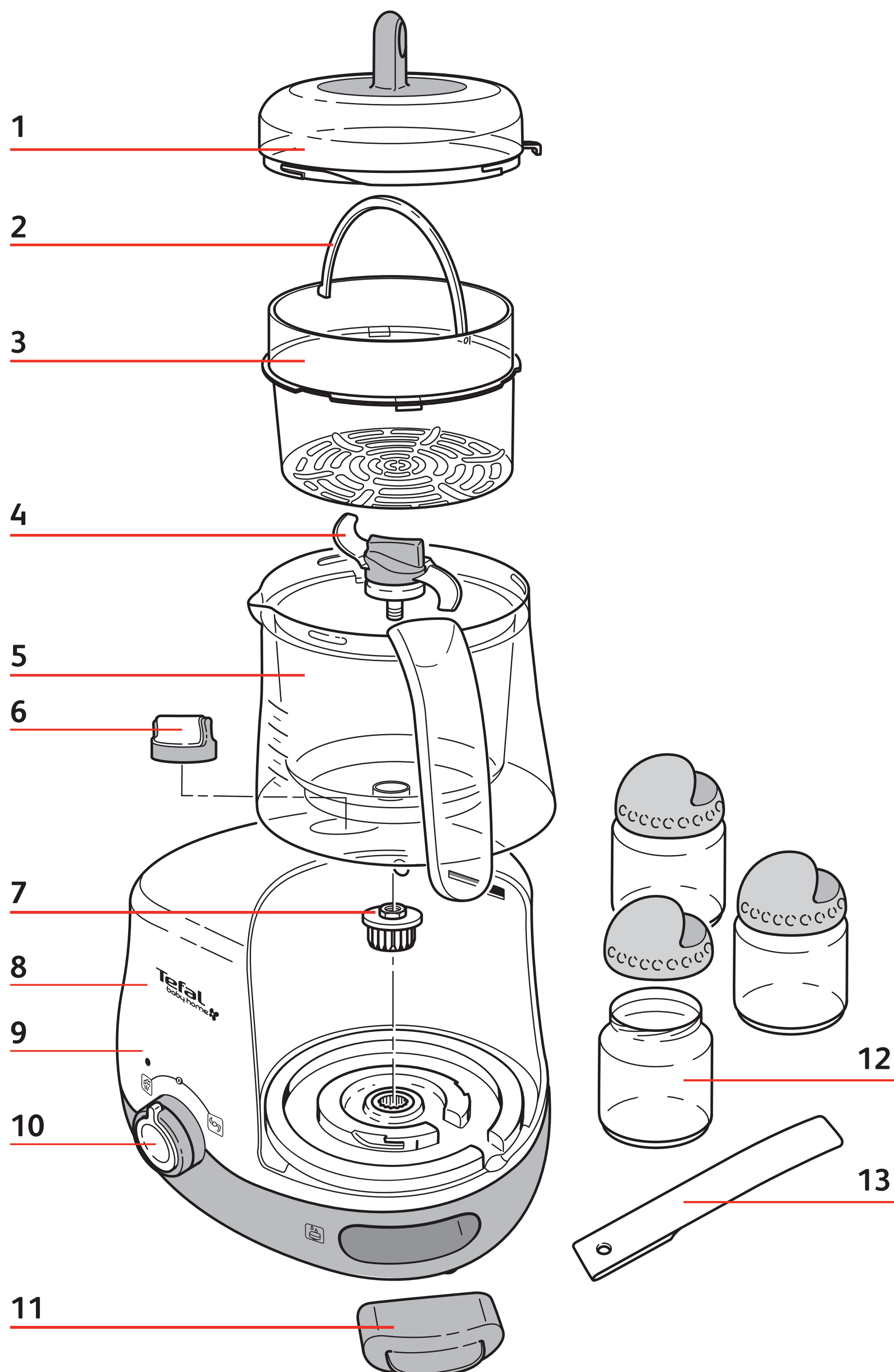
# NUTRIBABY
# Cook & mix



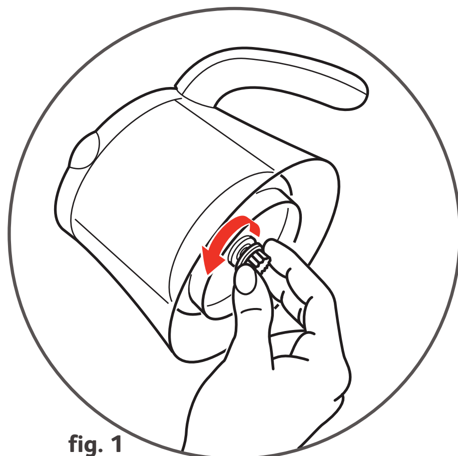


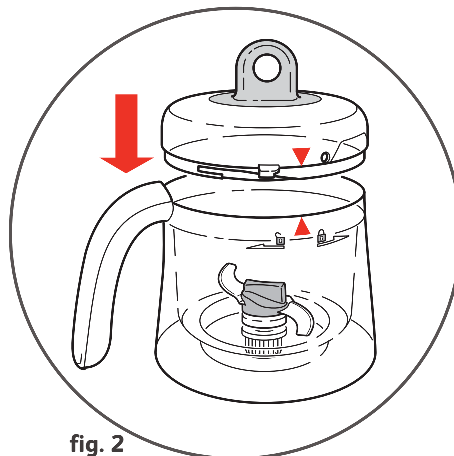

FR
NL
DE
IT
EN
ES
PT
EL
TR
RU
UK
PL
CS
SK
HU
BG
RO
HR
SV
FI
DA
NO
KZ

www.tefal.com
www.disneybaby.com


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
Tefal
baby home

## Use – *Utilisation*


fig. 1


fig. 2

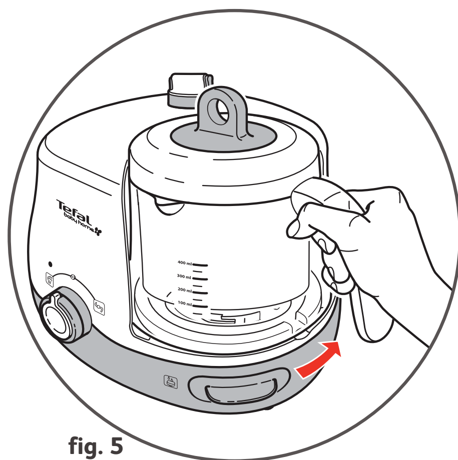


fig. 5

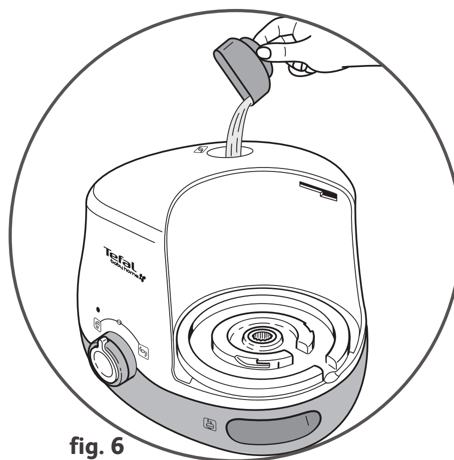
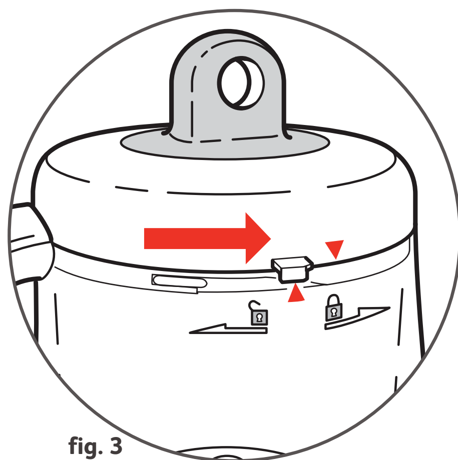


fig. 6


fig. 3

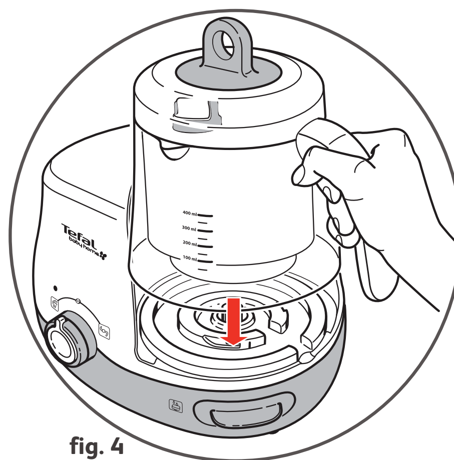
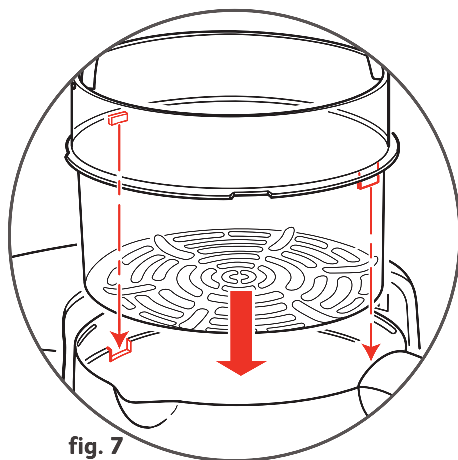


fig. 4


fig. 7

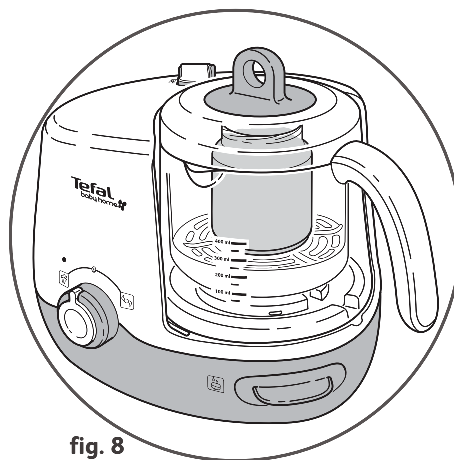


fig. 8

FR

## Description

1. Couvercle
2. Anse de préhension du panier vapeur
3. Panier vapeur
4. Couteau inox
5. Bol gradué avec paroi froide
6. Bouchon de remplissage de la cuve
7. Molette de serrage du couteau
8. Corps de l'appareil
9. Voyant lumineux de mise en marche
10. Bouton fonction vapeur ou mixage
11. Dosette d'eau de 25 ml
12. 3 petits pots en verre de conservation des préparations
13. Spatule

## Précautions d'emploi

**Lors de son démontage, manipuler le couteau du mixeur avec beaucoup de précautions, car il est très aiguisé et tranchant.**

**Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.**

Lire attentivement la notice avant utilisation et suivre ses conseils.
Une utilisation non-conforme dégagerait TEFAL de toute responsabilité.

- Garder l'appareil hors de portée des enfants.
- Utiliser l'appareil sur une surface plane et stable.
- Vérifier que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à votre installation électrique. Dérouler entièrement le cordon d'alimentation. Ne pas utiliser de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, son service agréé. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Avant chaque utilisation, s'assurer de la bonne mise en place des pièces de l'appareil. Vérifier la position du couteau et du bol.
- Pour garder les lames du couteau intactes, ne traitez pas les aliments durs tels que le chocolat à croquer, le sucre en morceaux, le parmesan, les noix, les glaçons, etc.
- Débrancher l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser, pour le nettoyer ou pour toute manipulation du couteau. Ne pas débrancher en tirant sur le cordon.
- Ne pas poser l'appareil sur une surface chaude, à proximité d'une flamme ou de projection d'eau.
- Ne pas activer la fonction vapeur sans eau dans le réservoir.
- Ne pas activer la fonction mixeur si l'appareil est vide, ni plus de 10 secondes en continu.
- Ne pas ôter le bouchon de la cuve pendant l'utilisation et attendre 10 minutes environ après la fin de la cuisson avant de l'ouvrir.
- Ne jamais introduire de fourchette, de couteau ou d'objets métalliques dans l'appareil.
- Ne pas utiliser votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, s'adresser toujours directement à TEFAL ou à un centre service agréé TEFAL.

FR

# Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, il est conseillé de procéder à un cycle de vapeur en mettant 4 dosettes d'eau. Laver ensuite le bol, le panier, le couvercle, le couteau et les accessoires avec de l'eau additionnée de produit vaisselle. Nettoyer le corps du produit avec un chiffon doux.
Pour démonter le couteau, tourner la molette - fig. 1 jusqu'à libérer la partie supérieure et inférieure du couteau.

# Fonctionnement

## Mise en place du couvercle

Pour verrouiller le couvercle, le positionner sur le bol en alignant les repères ▼▲ et tourner vers la droite - fig. 2/3.

**Remarque : le couvercle ne peut pas être retiré une fois que le bol est verrouillé sur le corps de l'appareil.**

## Mise en place du bol

**Remarque : l'appareil ne peut pas fonctionner si le bol n'est pas verrouillé correctement.**

Une fois le couvercle verrouillé, positionner le bol sur le corps de l'appareil, tourner jusqu'à l'enclenchement de la sécurité - fig. 4/5.

## Utilisation de la fonction vapeur

Ouvrir le bouchon de la cuve d'eau et verser la quantité indiquée pour la cuisson des aliments à l'aide de la dosette d'eau - fig. 6. Refermer le bouchon. Placer les aliments dans le panier vapeur puis le positionner à l'intérieur du bol dans l'encoche prévue - fig. 7 et refermer le couvercle en s'assurant qu'il est bien verrouillé - fig. 2/3. Placer ensuite le bol sur le corps de l'appareil - fig. 4/5 et tourner le bouton en position vapeur .

Le voyant lumineux s'allume et le bouton revient en position 0.
La chauffe commence et s'arrête automatiquement lorsque le réservoir d'eau est vide.

**Attention : à la première utilisation, il se peut que la fonction vapeur soit déjà enclenchée.
Le réservoir doit donc toujours être rempli avant de brancher l'appareil.**

## Cuisson des aliments

**Remarque : si les aliments ne sont pas assez cuits, attendre 10 minutes avant d'ouvrir le bouchon de la cuve. Remplir de nouveau et recommencer un cycle en adaptant la quantité d'eau.**

Le temps de cuisson varie en fonction de la température des aliments et de l'évaporation de l'eau versée dans la cuve avant la mise en marche. Les temps de cuisson du guide ci-contre sont donc donnés à titre indicatif pour une quantité de 100 g d'aliments environ, frais ou surgelés, coupés en petits dés.

## Réchauffage et décongélation

Vous pouvez également utiliser la fonction vapeur pour réchauffer les aliments ou petits pots et même décongeler les petits pots. Les pots fournis résistent à la congélation. Utiliser 3 dosettes pour un réchauffage ou 6 dosettes pour une décongélation.

**Attention : dans le cas du petit pot, toujours le placer sans son couvercle dans le panier vapeur - fig. 8.**

## Utilisation de la fonction mixeur

**Attention : ne jamais mixer pendant plus de 10 secondes en continu.**

Retirer le panier vapeur et verser les aliments dans le bol de mixage.
Refermer le couvercle en s'assurant qu'il est bien verrouillé.
Placer ensuite le bol sur le corps de l'appareil et tourner le bouton en position mixeur .
Procéder par impulsion jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
Si les aliments restent collés sur la paroi du bol, les décoller à l'aide de la spatule et reprendre le mixage après avoir bien remis en place le couvercle.

## Guide de cuisson

| **Aliments** (frais ou surgelés, environ 100 g) | 2 dosettes | 3 dosettes | 4 dosettes |
|---|---|---|---|
| **Fruits**<br>Pommes, poires | | x | |
| **Légumes**<br>Petits pois, poireaux, pommes de terre | | x | |
| Haricots verts, carottes, courgettes | | | x |
| **Viandes**<br>Poulet, bœuf | | x | |
| Lapin | | | x |
| **Poissons**<br>Truite, cabillaud | x | | |
| **Temps de cuisson** | Environ 7 min. | Environ 8 min. | Environ 10 min. |

**A la fin de la cuisson, il reste du jus dans le bol. Le réserver et l'ajouter si nécessaire à la préparation.**

# Recettes

## Potage de légumes

- Laver, éplucher et détailler les légumes avant de les déposer dans le panier vapeur.
- Fermer le bol.
- Verser 6 dosettes d'eau dans la cuve. Mettre sur position , laisser cuire.
- Verser le contenu du panier dans le bol de mixage. Mixer par impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
- Servir.

**100 g de carottes**
**80 g de pommes de terre**
**20 g de poireaux**

## Bœuf carottes / pommes de terre

**40 g de filet de bœuf ou steak haché**
**100 g de carottes**
**50 g de pommes de terre**
**5 g de beurre**

- Couper la viande en morceaux. Laver, éplucher et détailler les légumes avant de les déposer dans le panier vapeur.
- Fermer le bol.
- Verser 6 dosettes d'eau dans la cuve. Mettre sur position [symbole vapeur], laisser cuire.
- Verser le contenu du panier dans le bol de mixage puis mixer par impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
- Ajouter le beurre et mélanger à l'aide de la spatule.
- Servir.

## Compote pomme / banane

**80 g de pommes**
**40 g de bananes**

- Laver, éplucher et détailler les fruits avant de les déposer dans le panier vapeur.
- Fermer le bol.
- Verser 4 dosettes d'eau dans la cuve. Mettre sur position [symbole vapeur], laisser cuire.
- Verser le contenu du panier dans le bol de mixage puis mixer par impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
- Laisser refroidir avant de servir.

## Entretien

Après utilisation, débrancher l'appareil et laisser refroidir si nécessaire avant de procéder à son nettoyage.

Ne jamais nettoyer au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de produits chlorés.

Ne jamais plonger le corps de l'appareil dans l'eau mais essuyez-le avec un chiffon doux légèrement humide.

- Détartrage :
  Verser 100 ml de vinaigre blanc + 100 ml d'eau dans la cuve.
  Laisser reposer jusqu'à élimination complète du calcaire. Vider le liquide.
  Rincer abondamment. Renouveler l'opération si nécessaire.

A la suite d'un long usage, les lames du couteau s'émoussent, n'hésitez pas à les faire changer. Dans ce cas, s'adresser toujours à un centre de service agréé.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directive Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact avec les aliments, Environnement…).

**Attention : les dépôts de calcaire doivent être traités régulièrement.**



**Participons à la protection de l'environnement !**

- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

NL

## Beschrijving

1. Deksel
2. Handgreep van het stoommandje
3. Stoommandje
4. Roestvrijstalen mes
5. Maat-/mengkom met koele wand
6. Vuldop waterreservoir
7. Aandraaiknop voor het mes
8. Behuizing
9. Aan/uit-controlelampje
10. Keuzeschakelaar stomen of mixen
11. Water doseerdop 25 ml
12. 3 kleine glazen potjes voor het bewaren van de bereidingen
13. Spatel

## Voorzorgsmaatregelen voor gebruik

**Wees voorzichtig bij het plaatsen of verwijderen van het roestvrijstalen mes omdat het mes zeer scherp geslepen is.**

**Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.**

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en volg de aanwijzingen nauwkeurig op.

Voor elk gebruik dat niet gepast is of niet overeenkomt met deze gebruiksaanwijzing kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld en heeft tot gevolg dat de garantie vervalt.

- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden.
- Gebruik een vlak en stabiel werkoppervlak.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met de op het apparaat aangegeven spanning (alleen wisselstroom). Rol het snoer geheel uit. Gebruik geen verlengsnoer. Indien het snoer beschadigd is dient u het door de fabrikant of door een erkende reparateur te laten vervangen. Foutieve aansluitingen doen de garantie teniet.
- Uw apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd.
- Vooraf aan elk gebruik dient u te controleren of alle onderdelen op de juiste plaats zitten. Controleer ook de stand van het mes en de maat-/mengkom.
- Om de snijbladen van het mes intact te houden dient u harde voedingsmiddelen als chocoladebrokken, suikerklontjes, parmezaanse kaas, walnoten, ijsblokjes, enz. niet te verwerken.
- Trek de stekker uit het stopcontact zodra u het apparaat niet meer gebruikt, schoonmaakt of als u handelingen met het mes gaat verrichten. Niet aan het snoer trekken.
- Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak, in de nabijheid van open vuur of opspattend water.
- Activeer de stoomfunctie niet indien er zich geen water in het reservoir bevindt.
- Activeer de mixerfunctie niet indien het apparaat leeg is en niet langer dan 10 seconden achterelkaar.
- De dop van het waterreservoir tijdens het gebruik niet verwijderen en ongeveer 10 minuten wachten na gebruik van het apparaat voordat u deze openmaakt.
- U dient nooit vorken, messen of andere metalen voorwerpen in het apparaat te stoppen.
- Gebruik uw apparaat niet indien het niet goed werkt of beschadigd is geraakt. Neemt u in dit geval contact op met de Klantenservice van TEFAL.

NL

# Voor het eerste gebruik

Voor het eerste gebruik raden wij aan eerst een stoomcyclus te doorlopen door 4 doseerdopjes water in het apparaat te gieten.
Was daarna de maat-/mengkom, het stoommandje, het deksel, het mes en de accessoires met water en afwasmiddel. Maak de behuizing van het apparaat met een zachte doek schoon.
Om het mes te demonteren draait u de aandraaiknop los - fig. 1 totdat het bovenste en onderste deel van het mes vrijkomt.

# Gebruik

## Het deksel op zijn plaats brengen

Om het deksel te vergrendelen plaatst u deze op de maat-/mengkom door de merktekens ▼▲ op één lijn te brengen en vervolgens naar rechts te draaien - fig. 2/3.

**NB: het deksel kan niet verwijderd worden wanneer de maat-/mengkom op de behuizing van het apparaat is vergrendeld.**

## De kom op zijn plaats brengen

**NB: het apparaat kan niet in werking gezet worden indien de maat-/mengkom niet op juiste wijze word vergrendeld.**

Wanneer het deksel eenmaal vergrendeld is plaats u de maat-/mengkom op de behuizing van het apparaat totdat de beveiliging vastklikt - fig. 4/5.

## De stoomfunctie gebruiken

Open de dop van het waterreservoir en giet er met behulp van de doseerdop de voor de bereiding van de voedingsmiddelen aangegeven hoeveelheid water in - fig. 6. Sluit de dop. Plaats de voedingsmiddelen in het stoommandje en breng die vervolgens op zijn plaats in de maat-/mengkom met behulp van de hiertoe bestemde uitsparing - fig. 7 en sluit de deksel waarbij u er op let dat deze goed vergrendeld is - fig. 2/3. Plaats vervolgens de maat-/mengkom op de behuizing van het apparaat - fig. 4/5 en draai de knop naar de stoomstand.
Het controlelampje gaat branden en de knop komt terug in de 0 stand.
Het opwarmen begint en zal automatisch stoppen wanneer het waterreservoir leeg is.

**NB: wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt kan het zijn dat de stoomfunctie al ingeschakeld staat. Daarom dient het water-reservoir altijd gevuld te zijn voordat het apparaat wordt aangezet.**

## Stomen

**NB: indien de voedingsmiddelen niet gaar zijn wacht u 10 minuten voordat u de dop van het waterreservoir opent. Vul het waterreservoir opnieuw en start een nieuwe cyclus, waarbij u erop let de hoeveelheid water aan te passen.**

Afhankelijk van de temperatuur van de voedingsmiddelen en de verdamping van het in het waterreservoir aanwezige water, varieert de kooktijd. De kooktijden in de bijgevoegde tabel zijn richttijden voor een hoeveelheid van ongeveer 100 gram, vers of diepgevroren, in dobbelsteentjes gesneden voedingsmiddelen.

NL

## Opwarmen en ontdooien

U kunt de stoomfunctie tevens gebruiken voor het opwarmen van voedingsmiddelen of kleine potjes en voor het ontdooien van kleine potjes. De bijgeleverde potjes zijn tegen invriezen bestand. Gebruik 3 doseerdoppen voor opwarmen of 6 doseerdoppen voor ontdooien.

NB: indien u een glazen potje gebruikt, deze altijd zonder deksel in het stoommandje plaatsen - fig. 8.

## De mixerfunctie gebruiken

NB: de mixer nooit langer dan 10 seconden achterelkaar laten draaien.

Haal het stoommandje uit het apparaat en giet de voedingsmiddelen in de mixerkom.
Sluit het deksel waarbij u er goed op let dat deze op juiste manier vergrendeld is.
Plaats vervolgens de kom op de behuizing van het apparaat en draai de keuzeknop naar de mixerstand . Ga met impulsen te werk totdat uw bereiding de gewenste structuur bereikt heeft.
Indien de voedingsmiddelen aan de kom blijven plakken kunt u ze met behulp van de spatel losmaken en met mixen verder gaan waarbij u niet vergeet het deksel weer op zijn plaats te brengen.

# Kooktijdentabel

| **Voedingsmiddelen** (vers of diepvries, ongeveer 100 g) | 2 doseerdoppen | 3 doseerdoppen | 4 doseerdoppen |
|---|---|---|---|
| **Fruit** Appels, peren | | x | |
| **Groenten** Doperwten, prei, aardappelen | | x | |
| Snijbonen, worteltjes, courgette | | | x |
| **Vleesgerechten** Kip, rundvlees | | x | |
| Konijn | | | x |
| **Visgerechten** Forel, kabeljauw | x | | |
| **Kooktijd** | Ongeveer 7 min. | Ongeveer 8 min. | Ongeveer 10 min. |

Aan het eind van het kookproces blijft er wat sap in de maat-/mengkom over. Bewaar dit sap en voeg het indien nodig aan de bereiding toe.

# Recepten

## Groentesoep

- De groenten wassen, schillen en in stukken snijden voordat u ze in het stoommandje legt.
- Plaats het deksel.
- Giet 6 doseerdoppen water in het reservoir. Zet de keuzeknop op stand en laat sudderen.
- Giet de inhoud van het stoommandje in de maat-/mengkom. Ga met impulsen te werk totdat de bereiding de gewenste structuur bereikt heeft.
- Opdienen.

100 g worteltjes
80 g aardappelen
20 g prei

NL

## Hutspot met rundvlees

**40 g rundvlees of gehakte biefstuk**
**100 g worteltjes**
**50 g aardappelen**
**5 g boter**

- Snijd het vlees in stukken. De groenten wassen, schillen en in stukken snijden voordat u ze in het stoommandje plaatst.
- Plaats het deksel.
- Giet 6 doseerdoppen water in het waterreservoir. Zet de keuzeknop op stand en laat sudderen.
- Giet de inhoud van het stoommandje in de maat-/mengkom. Ga met impulsen te werk totdat de bereiding de gewenste structuur bereikt heeft.
- Voeg de boter toe en meng het geheel met behulp van de spatel.
- Opdienen.

## Appel/bananenmoes

**80 g appels**
**40 g bananen**

- Het fruit wassen, schillen en in stukken snijden voordat u ze in het stoommandje plaatst.
- Plaats het deksel.
- Giet 4 doseerdoppen water in het waterreservoir. Zet de knop op keuzestand en laat sudderen.
- Giet de inhoud van het stoommandje in de maat-/mengkom. Ga met impulsen te werk totdat de bereiding de gewenste structuur bereikt heeft.
- Af laten koelen voordat u het opdient.

## Onderhoud

**NB: kalkaanslag dient regelmatig verwijderd te worden.**

Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat indien nodig afkoelen voordat u het schoon gaat maken.

Het apparaat nooit in de vaatwasmachine wassen. Het gebruik van chloorhoudende producten is ook niet toegestaan.

De behuizing van het apparaat nooit in water onderdompelen maar met een licht vochtige, zachte doek afvegen.

- Ontkalken:
  Giet 100 ml natuurazijn + 100 ml water in het waterreservoir.
  Laat staan totdat de kalkaanslag geheel is opgelost. Giet de vloeistof eruit.
  Met veel water spoelen. Herhaal indien nodig.

Na langdurig gebruik worden de snijbladen van het mes bot, aarzel in dat geval niet het te laten vervangen. Neemt u in dit geval contact op met de afdeling onderdelen van TEFAL.

Voor uw eigen veiligheid is dit apparaat geheel conform aan de toepasselijke normen en wettelijke bepalingen (Leidraad Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, materialen in contact met voedingswaar, Milieu…).



**Wees vriendelijk voor het milieu!**

- Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

DE

## Beschreibung

1. Deckel
2. Griff des Dampfeinsatzes
3. Dampfeinsatz
4. Edelstahlmesser
5. Schüssel mit Scala und kalter Außenwand
6. Stopfen des Wasserbehälters
7. Antriebskupplung für das Messer
8. Gehäuse des Geräts
9. Betriebsanzeigeleuchte
10. Drehknopf zum Einstellen der Funktionen Dampf oder Mixen
11. Dosierbehälter zum Wassereinfüllen 25 ml
12. 3 kleine Glasbehälter zur Aufbewahrung der Zubereitungen
13. Spatel

## Vorsichtsmassnahmen

**Gehen Sie beim Abnehmen des Messers sehr vorsichtig mit diesem um, insbesondere beim Herausnehmen des Messers aus der Schüssel, beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen da es sehr scharf ist.**

**Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Personen (Kinder eingeschlossen) geeignet, die eingeschränkte physische, sensorische oder geistige Kapazitäten haben oder denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt. Dieser Personenkreis sollte sich nur dieses Gerätes bedienen, nachdem er durch einen für deren persönliche Sicherheit verantwortlichen Erwachsenen beraten und in den Gebrauch dieses Geräts eingewiesen wurde oder bei der Benutzung überwacht wird.**

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und halten Sie sich an die Anweisungen.
Bei unsachgemäßem Gebrauch übernimmt TEFAL keinerlei Haftung.
Entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes.
Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Setzen Sie das Gerät auf einer geraden und stabilen Unterlage in Betrieb. Stellen Sie das Gerät niemals direkt auf einen empfindlichen Untergrund (Glastisch, Stoff lackierte Möbel…).
- Versichern Sie sich, dass die Betriebsspannung Ihres Geräts der Netzspannung Ihrer Elektroinstallation entspricht.
  Das Gerät darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
  Halten Sie das Stromkabel von heißen Teilen des Gerätes fern.
  Lassen Sie das Stromkabel nicht runterhängen und legen Sie es nicht über scharfe Kanten. Rollen Sie das Stromkabel vollständig ab.
  Benutzen Sie keine Verlängerungskabel. Lassen Sie das Stromkabel, wenn es beschädigt ist, vom Hersteller oder von seinem Kundendienst austauschen. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Versichern Sie sich vor jeder Benutzung, dass alle Teile des Geräts richtig eingesetzt sind. Überprüfen Sie die Position des Messers und der Schüssel.
- Vermeiden Sie es, harte Lebensmittel wie Schokolade zum Knabbern, Würfelzucker, Parmesan, Nüsse, Eiswürfel usw. zu bearbeiten, um die Schneiden des Messers nicht zu beschädigen.
  Beachten Sie immer die Min. und Max. Füllmengen.
- Stecken Sie das Gerät nach der Benutzung, zur Reinigung und zum Umgang mit dem Messer stets aus. Stecken Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel aus.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Flächen oder in die Nähe einer Flamme und setzen Sie es keinen Wasserspritzern aus.
- Aktivieren Sie die Dampffunktion nicht, wenn sich kein Wasser im Wasserbehälter befindet.
- Aktivieren Sie die Mixfunktion nicht, wenn das Gerät leer ist und aktivieren Sie diese Funktion nie länger als 10 Sekunden im Dauerbetrieb.
- Nehmen Sie den Stopfen des Wasserbehälters nicht während der Benutzung ab und warten Sie nach dem Ende des Kochvorgangs ungefähr 10 Minuten, bevor Sie das Gerät aufmachen.
- Führen Sie niemals Gabeln, Messer oder sonstige Objekte in das Gerät ein.
  Warten Sie immer, bis das Messer völlig stillsteht bevor Sie die Schüssel abnehmen. Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Aufsicht.
  Achtung: Das Gerät wird bei Betrieb heiß.
  Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht einwandfrei funktioniert oder beschädigt ist. Wenden Sie sich in diesem Fall stets direkt an TEFAL oder an ein zugelassenes Servicecenter von TEFAL.

# Vor der ersten Benutzung

DE

Vor der ersten Benutzung sollte ein Dampfzyklus mit 4 Dosierbehältern Wasser durchgeführt werden. Waschen Sie anschließend die Schüssel, den Einsatz, den Deckel, das Messer und das Zubehör mit Seifenwasser. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem weichen Tuch.
Abnehmen des Messers: drehen Sie an der Antriebskupplung - fig. 1 bis der obere und der untere Teil des Messers herausgenommen werden können.

# Betrieb

## Einsetzen des Deckels

Damit der Deckel einrastet, muss er so auf die Schüssel gesetzt werden, dass die beiden Markierungen ▼▲ übereinander stehen und nach rechts gedreht werden - fig. 2/3.

**Hinweis: Der Deckel kann nicht mehr abgenommen werden, sobald die Schüssel auf dem Gehäuse des Geräts eingerastet ist.**

## Einsetzen der Schüssel

**Hinweis: Das Gerät funktioniert nicht, wenn die Schüssel nicht richtig eingerastet ist.**

Setzen Sie die Schüssel, sobald der Deckel eingerastet ist, auf das Gehäuse des Geräts und drehen Sie sie, bis die Sicherheitsvorrichtung einrastet - fig. 4/5.

## Betrieb der Dampffunktion

Nehmen Sie den Stopfen des Wasserbehälters ab und gießen Sie mit Hilfe des Dosierbehälters die für das Garen der Lebensmittel angegebene Wassermenge ein - fig. 6. Setzen Sie den Stopfen wieder ein. Geben Sie die Lebensmittel in den Dampfeinsatz und stellen Sie diesen in die dafür vorgesehene Vertiefung in der Schüssel - fig. 7. Machen Sie den Deckel wieder zu und versichern Sie sich, dass er richtig eingerastet ist - fig. 2/3. Setzen Sie anschließend die Schüssel auf das Gehäuse des Geräts - fig. 4/5 und stellen Sie den Drehknopf auf Dampfposition .
Die Betriebsanzeigeleuchte geht an und der Drehknopf geht wieder auf Position 0 zurück.
Das Gerät beginnt zu heizen und schaltet sich automatisch aus, sobald der Wasserbehälter leer ist

**Achtung: Es kann vorkommen, dass die Dampffunktion bei der ersten Benutzung bereits eingeschaltet ist. Der Wasserbehälter muss deshalb vor dem Anschließen des Geräts stets aufgefüllt werden.**

## Lebensmittel garen

**Hinweis: Wenn die Lebensmittel nicht gar sind, warten Sie bitte 10 Minuten, bevor Sie den Stopfen vom Wasserbehälter abnehmen. Füllen Sie dann die gewünschte Wassermenge ein und lassen Sie einen neuen Zyklus anlaufen.**

Die Garzeit hängt von der Temperatur der Lebensmittel und dem Verdampfen des vor der Inbetriebnahme in den Wasserbehälter eingefüllten Wassers ab. Die nebenstehend angegebenen Garzeiten sind deshalb nur als grober Zeitrahmen zu verstehen. Sie gelten für eine Menge von etwa 100 g frischer oder tiefgefrorener in kleine Würfel geschnittener Lebensmittel.

DE

## Aufwärmen und Auftauen

Die Dampffunktion kann auch zum Aufwärmen von Lebensmitteln und Behältern und sogar zum Auftauen von Behältern eingesetzt werden. Die mitgelieferten Behälter können tiefgefroren werden.
Zum Aufwärmen sind 3 Dosierbehälter nötig, zum Auftauen 6.

Achtung: Der kleine Behälter muss stets ohne seinen Deckel in den Dampfeinsatz gestellt werden - fig. 8.

## Betrieb der Mixfunktion

Achtung: Mixen Sie nie länger als 10 Sekunden in Dauerbetrieb.

Nehmen Sie den Dampfeinsatz heraus und geben Sie die Lebensmittel in die Mixschüssel.
Machen Sie den Deckel zu und versichern Sie sich, dass er richtig einrastet.
Setzen Sie die Schüssel auf das Gehäuse des Geräts und stellen Sie den Drehknopf auf die Mixposition .
Mixen Sie im Impulsbetrieb, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Wenn die Lebensmittel an den Wänden der Schüssel kleben, müssen Sie das Gerät ausschalten und die Lebensmittel mit Hilfe des Spatels abgeschabt werden. Setzen Sie anschließend den Deckel wieder auf und mixen Sie weiter.

# Gartabelle

| **Lebensmittel** (frisch oder tiefgefroren, etwa 100 g) | 2 Dosierbehälter | 3 Dosierbehälter | 4 Dosierbehälter |
|---|---|---|---|
| **Obst**<br>Äpfel, Birnen. | | x | |
| **Gemüse**<br>Erbsen, Lauch, Kartoffeln | | x | |
| Grüne Bohnen, Karotten, Zucchini | | | x |
| **Fleisch**<br>Huhn, Rind | | x | |
| Kaninchen | | | x |
| **Fisch**<br>Forelle, Kabeljau | x | | |
| **Garzeit** | Etwa 7 Minuten | Etwa 8 Minuten | Etwa 10 Minuten |

Am Ende der Garzeit verbleibt Saft in der Schüssel, den Sie aufheben sollten, um ihn gegebenenfalls unter die Zubereitung zu mischen.

# Rezepte

## Gemüsesuppe

- Waschen, schälen und schneiden Sie das Gemüse klein und geben Sie es in den Dampfeinsatz.
- Machen Sie die Schüssel zu.
- Geben Sie 6 Dosierbehälter Wasser in den Wasserbehälter. Stellen Sie das Gerät auf Position und lassen Sie das Gemüse garen.
- Geben Sie den Inhalt des Einsatzes in die Mixschüssel und mixen Sie ihn in Impulsbetrieb, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Servieren.

100 g Karotten
80 g Kartoffeln
20 g Lauch

DE

## Rindfleisch mit Karotten / Kartoffeln

**40 g Rindsfilet oder Hacksteak**
**100 g Karotten**
**50 g Kartoffeln**
**5 g Butter**

- Schneiden Sie das Fleisch in Stücke. Waschen, schälen und schneiden Sie das Gemüse klein und geben Sie es in den Dampfeinsatz.
- Machen Sie die Schüssel zu.
- Geben Sie 6 Dosierbehälter Wasser in den Wasserbehälter. Stellen Sie das Gerät auf Position und garen Sie die Lebensmittel.
- Geben Sie den Inhalt des Einsatzes in die Mixschüssel und mixen Sie ihn in Impulsbetrieb, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Geben Sie die Butter dazu und mischen Sie sie mit dem Spatel unter.
- Servieren.

## Apfel-Bananenkompott

**80 g Äpfel**
**40 g Bananen**

- Waschen, schälen und schneiden Sie das Obst klein und geben Sie es in den Dampfeinsatz.
- Machen Sie die Schüssel zu.
- Geben Sie 4 Dosierbehälter Wasser in den Wasserbehälter. Stellen Sie das Gerät auf Position und lassen Sie das Obst garen.
- Geben Sie den Inhalt des Einsatzes in die Mixschüssel und mixen Sie ihn in Impulsbetrieb, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Vor dem Servieren abkühlen lassen.

# Instandhaltung

**Achtung: Kalkablagerungen müssen regelmäßig entfernt werden.**

Stecken Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und lassen Sie es gegebenenfalls abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Das Gerät und die Zubehörteile sind nicht spülmaschinenfest. Benutzen Sie keine chlorhaltigen Reinigungsmittel.

Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts nicht ins Wasser, sondern reiben Sie es mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.

- Entkalken:
  Geben Sie 100 ml Weißen Essig + 100 ml Wasser in den Wasserbehälter.
  Lassen Sie die Flüssigkeit einwirken, bis sich der Kalk völlig aufgelöst hat.
  Schütten Sie die Flüssigkeit weg.
  Spülen Sie den Wasserbehälter gut aus. Wiederholen Sie, falls nötig, den Vorgang.

Nach längerem Gebrauch werden die Schneiden der Messer stumpf und müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich dazu an ein zugelassenes Servicecenter.

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den anwendbaren Normen und Bestimmungen (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit…).



**Denken Sie an den Schutz der Umwelt !**

- Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

IT

## Descrizione

1. Coperchio
2. Manico del cestello vapore
3. Cestello vapore
4. Coltello inox
5. Bicchiere graduato con parete fredda
6. Tappo di riempimento del recipiente
7. Rotella di serraggio del coltello
8. Corpo dell'apparecchio
9. Spia luminosa di accensione
10. Pulsante funzione vapore o frullatore
11. Misurino d'acqua di 25 ml
12. 3 vasetti di vetro di conservazione delle preparazioni
13. Spatola

## Precauzioni d'impiego

**Al momento dello smontaggio, maneggiare il coltello del frullatore con molta cautela, perché è molto affilato e tagliente.**

**Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, a meno che non possano beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.**

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'utilizzo e seguire i suoi consigli. Un utilizzo non-conforme solleverebbe TEFAL da ogni responsabilità.

- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Verificare che la tensione d'alimentazione dell'apparecchio corrisponda al vostro impianto elettrico. Srotolare completamente il cavo di alimentazione. Non utilizzare prolunghe elettriche. Se il cavo d'alimentazione è danneggiato farlo sostituire dal fabbricante, dal suo servizio assistenza autorizzato. Ogni errore di collegamento annulla la garanzia.
- L'apparecchio è destinato soltanto a un uso domestico.
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi della corretta installazione dei pezzi dell'apparecchio. Verificare la posizione del coltello e del bicchiere.
- Per mantenere intatte le lame del coltello, non trattate gli alimenti duri come il cioccolato fondente, lo zucchero in zollette, il parmigiano, le noci, i cubetti di ghiaccio, ecc.
- Scollegare l'apparecchio non appena smettete di utilizzarlo, per pulirlo o per qualsiasi manipolazione del coltello. Non staccare la spina tirando sul cavo.
- Non appoggiare l'apparecchio su una superficie calda, vicino a una fiamma o a schizzi d'acqua.
- Non attivare la funzione vapore senza acqua nel serbatoio.
- Non attivare la funzione frullatore se l'apparecchio è vuoto, né per più di 10 secondi continuamente.
- Non togliere il tappo del recipiente durante l'utilizzo e aspettare 10 minuti circa dopo la fine della cottura prima di aprirlo.
- Non introdurre mai forchette, coltelli o oggetti metallici nell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente o se è stato danneggiato. In questo caso, rivolgersi sempre direttamente a TEFAL o a un centro assistenza autorizzato TEFAL.

IT

# Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo, si consiglia di procedere a un ciclo di vapore mettendo 4 misurini d'acqua.
Lavare poi il bicchiere, il cestello, il coperchio, il coltello e gli accessori con acqua e detersivo per piatti.
Pulire il corpo del prodotto con uno straccio morbido.
Per smontare il coltello, girare la rotella - fig. 1 fino a liberare la parte superiore e inferiore del coltello.

# Funzionamento

## Installazione del coperchio

Per bloccare il coperchio, posizionarlo sul bicchiere allineando i segni ▼▲ e girare verso destra - fig. 2/3.

**Osservazione: il coperchio non può essere rimosso una volta che il bicchiere è bloccato sul corpo dell'apparecchio.**

## Installazione del bicchiere

**Osservazione: l'apparecchio non può funzionare se il bicchiere non è bloccato correttamente.**

Una volta bloccato il coperchio, posizionare il bicchiere sul corpo dell'apparecchio, girare fino allo scatto della sicurezza - fig. 4/5.

## Utilizzo della funzione vapore

Aprire il tappo del recipiente d'acqua e versare la quantità indicata per la cottura degli alimenti usando il misurino d'acqua - fig. 6. Richiudere il tappo Mettere gli alimenti nel cestello vapore poi posizionarlo all'interno del bicchiere nell'apposita tacca - fig. 7 e richiudere il coperchio assicurandosi che sia ben bloccato - fig. 2/3. Mettere poi il bicchiere sul corpo dell'apparecchio - fig. 4/5 e girare il tappo in posizione vapore .

La spia luminosa si accende e il pulsante ritorna sulla posizione 0.
Inizia il riscaldamento che si ferma automaticamente quando il serbatoio dell'acqua è vuoto.

**Attenzione: al primo utilizzo, può capitare che la funzione vapore sia già inserita. Il serbatoio deve quindi sempre essere riempito prima di collegare l'apparecchio.**

## Cottura degli alimenti

**Osservazione: se gli alimenti non sono abbastanza cotti, aspettare 10 minuti prima di aprire il tappo del recipiente. Riempire di nuovo e ricominciare un ciclo adattando la quantità d'acqua.**

Il tempo di cottura varia in funzione della temperatura degli alimenti e dell'evaporazione dell'acqua versata nel recipiente prima dell'accensione. I tempi di cottura indicati nella guida qui accanto sono quindi dati a titolo indicativo per una quantità di circa 100 g di alimenti, freschi o surgelati, tagliati a dadini.

## Riscaldamento e scongelamento

Potete anche utilizzare la funzione vapore per riscaldare alimenti o vasetti e anche scongelare i vasetti. I vasetti forniti resistono al congelamento. Utilizzare 3 misurini per il riscaldamento o 6 misurini per lo scongelamento.

**Attenzione: nel caso del vasetto, metterlo nel cestello vapore sempre senza il coperchio - fig. 8.**

IT

## Utilizzo della funzione fru

**Attenzione: non frullare mai per più di 10 secondi continuamente.**

Rimuovere il cestello vapore e versare gli alimenti nel bicchiere frullatore.
Richiudere il coperchio assicurandosi che sia ben bloccato.
Mettere poi il bicchiere sul corpo dell'apparecchio e girare il pulsante sulla posizione frullatore .
Procedere per impulsi fino a ottenere la consistenza desiderata.
Se gli alimenti restano attaccati alla parete del bicchiere, staccarli usando la spatola e riprendere a frullare dopo avere ben riposizionato il coperchio.

## Guida di cottura

| **Alimenti** (freschi o surgelati, circa 100 g) | 2 misurini | 3 misurini | 4 misurini |
|---|---|---|---|
| **Frutta**<br>Mele, pere | | x | |
| **Verdure**<br>Piselli, porri, patate | | x | |
| Fagiolini, carote, zucchine | | | x |
| **Carne**<br>Pollo, manzo | | x | |
| Coniglio | | | x |
| **Pesce**<br>Trota, merluzzo | x | | |
| **Tempi** | Circa 7 min. | Circa 8 min. | Circa 10 min. |

**Alla fine della cottura, resta del sugo nel bicchiere. Metterlo da parte e aggiungerlo se necessario alla preparazione.**

# Ricette

## Minestra di verdure

**100 g di carote**
**80 g di patate**
**20 g di porri**

- Lavare, sbucciare e tagliare le verdure prima di metterle nel cestello vapore.
- Chiudere il bicchiere.
- Versare 6 misurini d'acqua nel recipiente. Mettere sulla posizione , lasciare cuocere
- Versare il contenuto del cestello nel bicchiere frullatore. Frullare per impulsi fino all'ottenimento della consistenza voluta.
- Servire.

## Manzo carote / patate

**40 g di filetto di manzo o carne macinata**
**100 g di carote**
**50 g di patate**
**5 g di burro**

- Tagliare la carne a pezzetti. Lavare, sbucciare e tagliare le verdure prima di metterle nel cestello vapore.
- Chiudere il bicchiere.
- Versare 6 misurini d'acqua nel recipiente. Mettere sulla posizione , lasciare cuocere.
- Versare il contenuto del cestello nel bicchiere frullatore poi frullare per impulsi fino all'ottenimento della consistenza voluta.
- Aggiungere il burro e mescolare usando la spatola
- Servire.

## Composta mela / banana

**80 g di mele**
**40 g di banane**

- Lavare, sbucciare e tagliare la frutta prima di metterla nel cestello vapore.
- Chiudere il bicchiere.
- Versare 4 misurini d'acqua nel recipiente. Mettere sulla posizione , lasciare cuocere.
- Versare il contenuto del cestello nel bicchiere frullatore poi frullare per impulsi fino all'ottenimento della consistenza voluta.
- Lasciare raffreddare prima di servire.

## Manutenzione

Dopo l'utilizzo, scollegare l'apparecchio e se necessario lasciare raffreddare prima di procedere alla sua pulizia.

Non lavare mai in lavastoviglie. Non utilizzare mai prodotti clorati.

Non immergere mai il corpo dell'apparecchio nell'acqua ma pulitelo con uno straccio morbido leggermente umido.

- Decalcificazione:
  Versare 100 ml di aceto bianco + 100 ml d'acqua nel recipiente.
  Lasciare riposare fino all'eliminazione completa del calcare.
  Svuotare il liquido.
  Risciacquare abbondantemente. Ripetere l'operazione se necessario.

In seguito a un lungo uso, le lame del coltello si spuntano, non esitate a farle cambiare. In questo caso, rivolgersi sempre a un centro assistenza autorizzato.

Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme e normative applicabili (Direttiva Bassa Tensione, Compatibilità Elettromagnetica, materiali a contatto con gli alimenti, Ambiente…).

**Attenzione: i depositi di calcare devono essere trattati regolarmente.**



**Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!**

- il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.
- Affidatelo a un punto di raccolta o, in mancanza, in un centro assistenza autorizzato perché sia effettuato il suo trattamento.

## Description

1. Lid
2. Steaming basket handle
3. Steaming basket
4. Stainless steel blade
5. Cool-touch graduated bowl
6. Tank fill-up plug
7. Blade tightening knob
8. Body of the appliance
9. «On» indicator light
10. Steaming/blending button
11. 25 ml water measure
12. Three 25 ml glass jars
13. Spatula

EN

## Operating precautions

When removing the blade, handle it with great care as it is extremely sharp.

**This appliance is not designed to be used by persons (including children) with impaired physical, sensorial or mental capacities or persons with no experience or knowledge unless they have been provided with suitable instructions concerning the use of the appliance from a person responsible for their safety.**

Read these instructions carefully before use and keep them in a safe place. Any use which does not comply with these instructions will absolve TEFAL of all liability.

- Keep the appliance out of children's reach.
- Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface.
- Check that the voltage of your appliance matches that of your electrical system. Fully unroll the power cord. Do not use an extension lead. If the power cord is damaged, have it replaced by the manufacturer or its approved service centre. Any connection error will render the guarantee null and void.
- Your appliance is designed solely for domestic use.
- Before each use, make sure that the parts of the appliance are correctly positioned. Check the position of the blade and bowl.
- To keep the blade in good condition, do not process hard foods such as squares of chocolate, sugar lumps, parmesan, walnuts, ice cubes, etc.
- Unplug the appliance as soon as you stop using it, to clean it and whenever you need to handle the blade. Do not unplug it by pulling the cord.
- Do not put the appliance on a hot surface, near a flame or splashing water.
- Do not start up the steaming function without any water in the tank.
- Do not start up the blender function if the appliance is empty, or for more than 10 seconds at a time.
- Do not remove the plug from the tank during operation and wait approximately 10 minutes after the end of the cooking before opening it.
- Never stick a fork, knife or metal object in the appliance.
- Never use your appliance if it is not operating properly or if it has been damaged. In such cases, always contact TEFAL or an approved TEFAL service centre.

# Before you use your appliance for the first time

Before you use your appliance for the first time, we advise you to carry out a steaming cycle using 4 measures of water. Then wash the bowl, basket, lid, blade and accessories in dishwater. Clean the body of the appliance with a soft cloth. To remove the blade, turn the knob - fig. 1 until the upper and lower parts of the blade are free.

EN

# Use

## Positioning the lid

To lock the lid, position it on the bowl with the ⧗ marks lined up then turn it anticlockwise - fig. 2/3.

**Note: the lid cannot be removed once the bowl is locked onto the body of the appliance.**

## Positioning the bowl

**Note: the appliance will not work if the bowl is not properly locked in position.**

Once the lid is locked on, place the bowl on the body of the appliance and turn it until it locks into position - fig. 4/5.

## Using the steaming function

Open the plug on the water tank and pour in the amount of water indicated for cooking the food using the water measure - fig. 6. Put the plug back in. Place the food in the steaming basket then place the basket in the bowl, in the notch designed for this purpose - fig. 7 Close the lid, making sure it is locked in position - fig. 2/3. Then place the bowl on the body of the appliance - fig. 4/5 and turn the button to the steaming position.
The indicator light comes on and the button returns to the 0 position.
The appliance starts to heat up and stops automatically when the water tank is empty.

**Caution: on first use, the steam function may already be selected. Thus, the tank must always be filled before you plug in the appliance.**

## Steaming

**Note: if the food is not cooked enough, wait 10 minutes before opening the plug on the tank. Fill it up again and do another cycle, adjusting the amount of water.**

Cooking time varies according to the temperature of the food and evaporation of the water poured into the tank before start-up.
The cooking times in the guide opposite are given as an indication only for approximately 100 g of food, either fresh or frozen, cut up into small cubes or pieces.

## Reheating and defrosting

You can also use the steaming function to reheat food or jars of food and even defrost food in jars. The jars supplied are freezer resistant. Use 3 measures of water for reheating and 6 measures for defrosting.

Caution: when reheating or defrosting food in jars, always remove the lid from the jar before placing the opened jar in the steaming basket - fig. 8.

EN

## Using the blender function

Caution: never blend for more than 10 seconds at a time.

Remove the steaming basket and put the food in the blender bowl.
Close the lid making sure it is locked in position.
Then place the bowl on the body of the appliance and turn the button to the blending position .

Proceed through successive presses until you obtain the desired consistency. If the blended food remains stuck on the sides of the bowl, scrape it with the spatula and resume blending once you have locked the lid back in position.

## Cooking guide

| **Dishes** (fresh or frozen approx. 100 g) | 2 measures | 3 measures | 4 measures |
|---|---|---|---|
| **Fruit** Apples, pears | | x | |
| **Vegetables** Peas, leeks, potatoes | | x | |
| French beans, carrots, courgettes | | | x |
| **Meat** Chicken, beef | | x | |
| Rabbit | | | x |
| **Fish** Trout, cod | x | | |
| **Time** | Approx. 7 min. | Approx. 8 min. | Approx. 10 min. |

At the end of the cooking process, there is still liquid remaining in the bowl. Keep it to add to the cooked food if necessary.

## Recipes

## Vegetable soup

- Wash, peel and cut up the vegetables before placing them in the steaming basket.
- Put the lid on the bowl.
- Pour 6 measures of water in the tank. Set to the position and leave to cook.
- Pour the contents of the basket in the blender bowl. Blend through successive presses until you obtain the desired consistency.
- Serve.

100 g carrots
80 g potatoes
20 g leeks

## Beef with carrots and potatoes

**40 g of beef fillet or minced beef**
**100 g carrots**
**50 g potatoes**
**5 g butter**

- Cut the meat into pieces. Wash, peel and cut up the vegetables before placing them in the steaming basket.
- Put the lid on the bowl.
- Pour 6 measures of water in the tank. Set to the position and leave to cook.
- Pour the contents of the basket in the blender bowl. Blend through successive presses until you obtain the desired consistency.
- Add the butter and mix in with the spatula.
- Serve.

## Stewed apples and bananas

**80 g apples**
**40 g bananas**

- Wash, peel and cut up the fruit before placing it in the steaming basket.
- Put the lid on the bowl.
- Pour 4 measures of water in the tank. Set to the position and leave to cook.
- Pour the contents of the basket in the blender bowl. Blend through successive presses until you obtain the desired consistency.
- Leave to cool before serving.

# Care

After use, unplug the appliance and let it cool if necessary before cleaning it.
Never put it in a dish-washer. Never use chlorinated or abrasive products.
Never submerge the body of the appliance in water. Just wipe it with a soft, slightly damp cloth.

- Descaling:
  Pour 100 ml white vinegar + 100 ml water in the tank.
  Leave to soak until all of the scale has dissolved. Pour away the descaling solution.
  Rinse out thoroughly. Repeat the process if necessary.

After a long period of use, the blades may become dull. Don't hesitate to have them replaced. For spare parts always contact an approved service centre.
For your safety, this appliance complies with applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Materials in Contact with Foodstuffs, Environment, etc.).

**Caution: It is important that scale is removed periodically.**



**Let's protect the environment!**
- Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- Leave it at a local civic waste collection point.

## Descripción

1. Tapa
2. Asa de la cesta de vapor
3. Cesta de vapor
4. Cuchilla de acero inoxidable
5. Bol graduado con pared fría
6. Tapón de llenado de la cubeta
7. Llave de presión de la cuchilla
8. Base del aparato
9. Piloto de puesta en marcha
10. Botón de función con vapor o mixta
11. Dosificador de agua de 25 ml
12. Tres potitos de cristal para la conservación de los preparados
13. Espátula

ES

## Precauciones de uso

**Después de desmontar el aparato, manipular el contenido de la batidora con muchas precauciones, ya que la cuchilla es muy afilada y cortante.**

**Este aparato no está pensado para su uso por parte de personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, ni por aquellas que no tengan experiencia o conocimientos, salvo si están sometidas a vigilancia o han recibido instrucciones previas en relación al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.**

Antes de utilizar el aparato, leer atentamente las instrucciones de uso.

Una utilización no conforme eximirá a TEFAL de cualquier responsabilidad.

– Mantener el aparato fuera del alcance de los niños:
– Utilizar el aparato sobre una superficie plana y estable.
– Verificar que la tensión de alimentación del aparato se corresponde con la instalación eléctrica. Desenrollar el cable de alimentación completamente. No utilizar alargadores eléctricos. Si el cable de alimentación está deteriorado, solicitar su reemplazo al fabricante o a un Centro de Servicio Autorizado. Los errores de conexión anulan la garantía.
– Su aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico.
– Antes de cada uso, asegurarse de que las piezas del aparato están correctamente montadas. Verificar la posición de la cuchilla y del bol.
– Para conservar intactas las hojas de la cuchilla, no deben procesarse alimentos duros como chocolate crujiente, terrones de azúcar, parmesano, nueces, cubitos de hielo, etc.
– Desconectar el aparato en cuanto se deje de utilizarlo, para limpiarlo o para manipular la cuchilla. No desconectarlo tirando del cable.
– No dejar el aparato en una superficie caliente ni cerca de una llama o de una fuente de agua.
– No activar la función de vapor sin agua en el depósito.
– No activar la función del mezclador si el aparato está vacío, ni durante más de diez segundos de forma continuada.
– No quitar el botón de la cubeta durante el uso y esperar aproximadamente diez minutos después del fin de la cocción para abrirlo.
– No introducir tenedores, cuchillos ni objetos metálicos en el aparato.
– No utilizar el aparato si no funciona correctamente o si está deteriorado. En ese caso, dirigirse directamente a TEFAL o a un Centro de Servicio Autorizado por TEFAL.

# Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez, se aconseja realizar un ciclo de vapor introduciendo 4 dosificadores llenos de agua.

Lavar el bol, la cesta, la tapa, la cuchilla y los accesorios con agua y lavavajillas. Limpiar la base del producto con un paño suave.

Para desmontar la cuchilla, girar la llave – **fig. 1** – hasta liberar la parte superior e inferior de la cuchilla.

ES

# Funcionamiento

## Colocación de la tapa

Para cerrar la tapa, colocarla sobre el bol alineando las marcas y girar hacia la derecha – **fig. 2-3**.

**Nota: la tapa no puede retirarse una vez que el bol está bloqueado sobre la base del aparato.**

## Colocación del bol

**Nota: el aparato no funciona si el bol no está encajado correctamente.**

Una vez bloqueada la tapa, colocar el bol sobre la base del aparato y girar hasta la puesta en marcha de la seguridad – **fig. 4-5**.

## Utilización de la función de vapor

Abrir el tapón de la cubeta de agua y verter la cantidad indicada para la cocción de los alimentos con ayuda del dosificador de agua – **fig. 6**. Volver a cerrar el tapón. Colocar los alimentos en la cesta de vapor, colocarla en el interior del bol en la muesca prevista a tal fin – **fig. 7** – y volver a cerrar la tapa asegurándose de que está bien bloqueada – **fig. 2-3**. Colocar el bol sobre la base del aparato – **fig. 4-5** – y girar el botón hasta la posición de vapor .

El piloto luminoso se enciende y el botón vuelve a la posición 0.

El calor comienza y se detiene de forma automática en cuanto el depósito de agua está vacío.

**Atención: al utilizar el aparato por primera vez, puede que la función de vapor ya esté puesta en marcha. Por tanto, el depósito debe llenarse antes de conectar el aparato.**

## Cocción de los alimentos

**Nota: si los alimentos no están lo suficientemente hechos, esperar diez minutos antes de abrir el tapón de la cubeta. Rellenar de nuevo y volver a iniciar un ciclo adaptando la cantidad de agua.**

El tiempo de cocción varía en función de la temperatura de los alimentos y de la evaporación del agua vertida en la cubeta antes de la puesta en marcha. Los tiempos de cocción que figuran en la guía anexa se ofrecen a título indicativo para una cantidad de 100 g de alimentos aproximadamente, frescos o congelados, cortados en pequeños dados.

## Recalentamiento y descongelación

Igualmente, puede utilizar la función de vapor para recalentar los alimentos o los potitos, e incluso descongelar estos últimos. Los tarros suministrados son resistentes a la congelación. Utilizar 3 dosificadores para un recalentamiento o 6 dosificadores para una descongelación.

**Atención: en el caso de los potitos, colocarlos sin la tapa en la cesta de vapor – fig. 8.**

## Utilización de la función de mezclador

**Atención: no mezclar durante más de 10 segundos de forma continuada.**

ES

Retirar la cesta de vapor y verter los alimentos en el bol de mezcla.

Volver a cerrar la tapa asegurándose de que está bien bloqueada.

Colocar el bol sobre la base del aparato y girar el botón hasta la posición de mezclador .

Impulsar hasta obtener la consistencia que desee.

Si los alimentos se quedan pegados en la pared del bol, despegarlos con ayuda de la espátula y volver a coger el mezclador después de haber colocado la tapa.

# Guía de cocción

| **Alimentos** (frescos o congelados, alrededor de 100 g) | 2 dosificadores | 3 dosificadores | 4 dosificadores |
|---|---|---|---|
| **Frutas** Manzanas, peras | | x | |
| **Legumbres** Guisantes, puerros, patatas | | x | |
| Judías verdes, zanahorias, calabacines | | | x |
| **Carnes** Pollo, ternera | | x | |
| Conejo | | | x |
| **Pescados** Trucha, bacalao | x | | |
| **Tiempo** | Alrededor de 7 min. | Alrededor de 8 min. | Alrededor de 10 min. |

**Al terminar la cocción, queda jugo en el bol. Reservarlo y añadirlo al preparado si es necesario.**

# Recetas

## Sopa de legumbres

– Lavar, pelar y cortar las legumbres antes de ponerlas en la cesta de vapor.
– Cerrar el bol.
– Verter 6 dosificadores de agua en la cubeta. Poner en la posición , cocer.
– Verter el contenido de la cesta en el bol de mezcla.
Mezclar por impulso hasta obtener la consistencia deseada.
– Servir.

**– 100 g de zanahorias**
**– 80 g de patatas**
**– 20 g de puerros**

## Estofado de ternera con zanahorias y patatas

**– 40 g de filete de ternera o carne picada**
**– 100 g de zanahorias**
**– 50 g de patatas**
**– 5 g de mantequilla**

– Cortar la carne en trozos. Lavar, pelar y cortar las legumbres antes de ponerlas en la cesta de vapor.

– Cerrar el bol.

– Verter 6 dosificadores de agua en la cubeta. Poner en la posición , cocer.

– Verter el contenido de la cesta en el bol de mezcla y mezclar por impulso hasta obtener la consistencia deseada.

– Añadir la mantequilla y mezclar con la espátula.

– Servir.



## Compota de manzana y plátano

**– 80 g de manzanas**
**– 40 g de plátanos**

– Lavar, pelar y cortar las frutas antes de ponerlas en la cesta de vapor.

– Cerrar el bol.

– Verter 4 dosis de agua en la cubeta. Poner en la posición , cocer.

– Verter el contenido de la cesta en el bol de mezcla y mezclar por impulso hasta obtener la consistencia deseada.

– Dejar enfriar antes de servir.

# Mantenimiento

Después de utilizar el aparato, desconectarlo y dejar que se enfríe si es necesario antes de proceder a su limpieza.

No lavar en el lavavajillas. No utilizar productos con cloro.

No sumergir la base del aparato en el agua; secarlo con un paño suave ligeramente húmedo.

– Eliminación de los depósitos de cal:

Verter 100 ml de vinagre blanco + 100 ml de agua en la cubeta.

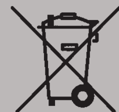
Dejar reposar hasta que la cal se haya eliminado por completo. Vaciar el líquido.

Aclarar abundantemente. Repetir la operación si es necesario.

Después de un uso prolongado, las hojas de la cuchilla se desafilan, por lo que deberá cambiarlas. En ese caso, acuda siempre a un Centro de Servicio Autorizado.

Para su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentos aplicables (directivas de baja tensión, compatibilidad electromagnética, materiales en contacto con los alimentos, medio ambiente…).

**Atención: los depósitos de cal deben eliminarse con regularidad.**



**¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!**

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

## Descrição

1. Tampa
2. Pega do cesto de cozedura a vapor
3. Cesto de cozedura a vapor
4. Lâmina em inox
5. Taça graduada com paredes frias
6. Tampa de enchimento da cuba
7. Roda de fixação da lâmina
8. Corpo do aparelho
9. Indicador luminoso de funcionamento
10. Botão de cozedura a vapor ou trituração
11. Doseador de água de 25 ml
12. 3 boiões de vidro para conservação das preparações
13. Espátula

## Precauções de utilização

PT

**Ao desmontar o aparelho, manusear a lâmina com muita precaução, dado esta ser bastante afiada e cortante.**

**Este aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos, excepto se estas tiverem recebido instruções prévias relativamente à utilização do aparelho ou forem supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança.**

Ler atentamente as instruções antes da primeira utilização do aparelho e seguir as recomendações.

Uma utilização incorrecta liberta a TEFAL de qualquer responsabilidade.

– Manter o aparelho fora do alcance das crianças.
– Utilizar o aparelho sobre uma superfície plana e estável.
– Verificar se a tensão de alimentação do aparelho corresponde à da instalação eléctrica. Desenrolar totalmente o cabo de alimentação. Não utilizar uma extensão eléctrica. Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, solicitar a sua substituição junto do fabricante ou de um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal. Os erros de ligação anulam a garantia.
– O seu aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
– Antes de cada utilização, certificar-se de que todas as peças do aparelho estão bem instaladas. Verificar a posição da lâmina e da taça.
– Para proteger as lâminas do disco de corte, não utilizar com alimentos rijos como chocolate, açúcar em torrão, queijo parmesão, nozes, cubos de gelo, etc.
– Desligar o aparelho se este não estiver em utilização, antes de proceder à sua limpeza ou para manuseamento da lâmina. Não puxar o cabo para desligar o aparelho.
– Não colocar o aparelho sobre superfícies quentes, próximo de chamas ou de projecção de água.
– Não activar a função de vapor se o depósito não tiver água.
– Não activar a função de trituradora se o aparelho estiver vazio, nem durante mais de 10 segundos seguidos.
– Não retirar a tampa da cuba durante a utilização e aguardar 10 minutos após o final da cozedura antes de abrir a mesma.
– Nunca introduzir garfos, facas ou outros objectos metálicos dentro do aparelho.
– Não utilizar o aparelho se este não funcionar correctamente ou se encontrar de alguma forma danificado. Neste caso, contactar o Clube Consumidor TEFAL ou um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.

## Antes da primeira utilização

Antes da primeira utilização, aconselha-se que proceda a um ciclo de vapor colocando 4 medidas de água no aparelho.

Em seguida, lavar a taça, o cesto, a tampa, a lâmina e os acessórios com água e detergente para a loiça. Limpar o corpo do aparelho com um pano macio.

Para desmontar a lâmina, rodar a roda – **fig. 1** – até soltar a parte superior e inferior da lâmina.

# Funcionamento

PT

## Colocação da tampa

Para fechar a tampa, posicionar a mesma sobre a taça alinhando as marcas ⧗ e rodando para a direita – **fig. 2-3**.

**Observação: a tampa não pode ser retirada quando a taça estiver encaixada no corpo do aparelho.**

## Colocação da taça

**Observação: o aparelho não pode funcionar se a taça não estiver correctamente fechada.**

Quando a tampa estiver fechada, posicionar a taça sobre o corpo do aparelho e rodar até esta encaixar de forma segura – **fig. 4/5**.

## Utilização da função de cozedura a vapor

**Atenção: aquando da primeira utilização, é possível que a função de vapor já esteja activada.**
**Por conseguinte, o depósito deve ser sempre cheio antes de ligar o aparelho.**

Abrir a tampa da cuba de água e deitar a quantidade indicada para a cozedura dos alimentos com a ajuda do doseador de água – **fig. 6**. Voltar a fechar a tampa. Colocar os alimentos no cesto de cozedura a vapor, posicionar este último no interior da taça, na ranhura prevista para o efeito – **fig. 7** – e voltar a fechar a tampa certificando-se de que está bem encaixada – **fig. 2-3**. Em seguida, colocar a taça sobre o corpo do aparelho – **fig. 4-5** – e rodar o botão para a posição de vapor .

O indicador luminoso acende e o botão passa para a posição **0**.

O aquecimento inicia e pára automaticamente quando o depósito de água fica vazio.

## Cozedura dos alimentos

**Observação: se os alimentos não estiverem devidamente cozidos, aguardar 10 minutos antes de abrir a tampa da cuba. Encher novamente e recomeçar um ciclo adaptando a quantidade de água.**

O tempo de cozedura varia em função da temperatura dos alimentos e da evaporação da água introduzida na cuba antes do aparelho começar a funcionar. Os tempos de cozedura são fornecidos apenas a título indicativo para uma quantidade de cerca de 100 g de alimentos, frescos ou congelados, cortados em cubos pequenos.

## Reaquecimento e descongelação

Pode utilizar também a função de vapor para reaquecer os alimentos ou boiões, ou até mesmo, descongelar boiões pequenos. Os boiões fornecidos resistem à congelação. Utilizar 3 medidas para o reaquecimento ou 6 medidas para a descongelação.

**Atenção: quando utilizar os boiões, deve colocá-los sem tampa dentro do cesto de cozedura a vapor – fig. 8.**

## Utilização da função de trituradora

**Atenção: não triturar durante mais de 10 segundos seguidos.**

Retirar o cesto de cozedura a vapor e deitar os alimentos na taça trituradora.
Voltar a fechar a tampa, certificando-se de que fica bem encaixada.
Em seguida, colocar a taça sobre o corpo do aparelho e rodar o botão para a posição de trituração .

Premir sucessivamente até obter a consistência desejada.
Se os alimentos ficarem colados à parede da taça, retirá-los com a ajuda de uma espátula e continuar a triturar depois de ter colocado devidamente a tampa.

PT

# Guia de cozedura

| **Alimentos** (frescos ou congelados, apróx. 100 g) | 2 medidas | 3 medidas | 4 medidas |
|---|---|---|---|
| **Frutas**<br>Maças, peras | | x | |
| **Legumes**<br>Ervilhas, alho francês, batatas | | x | |
| Feijão verde, cenouras, curgetes | | | x |
| **Carnes**<br>Frango, vaca | | x | |
| Coelho | | | x |
| **Peixes**<br>Truta, bacalhau | x | | |
| **Tempos** | Apróx. 7 min. | Apróx. 8 min. | Apróx. 10 min. |

**No final da cozedura, existe líquido na taça. Reservar e adicionar à preparação se necessário.**

# Receitas

## Sopa de legumes

- Lavar, descascar e cortar os legumes antes de os colocar no cesto de cozedura a vapor.
- Fechar a taça.
- Deitar 6 medidas de água na cuba. Colocar na posição  e deixar cozer.
- Deitar o conteúdo do cesto na taça trituradora.
  Triturar através de pressões sucessivas até obter a consistência desejada.
- Servir.

**– 100 g de cenouras**
**– 80 g de batatas**
**– 20 g de alho francês**

PT

## Carne de vaca com cenouras e batatas

**– 40 g de lombo de vaca ou carne picada**
**– 100 g de cenouras**
**– 50 g de batatas**
**– 5 g de manteiga**

– Cortar a carne em pedaços. Lavar, descascar e cortar os legumes antes de os colocar no cesto de cozedura a vapor.
– Fechar a taça.
– Deitar 6 medidas de água na cuba. Colocar na posição e deixar cozer.
– Deitar o conteúdo do cesto na taça trituradora e, em seguida, triturar através de pressões sucessivas até obter a consistência desejada.
– Adicionar manteiga e mexer com a ajuda de uma espátula.
– Servir.

## Compota de maça / banana

**– 80 g de maças**
**– 40 g de bananas**

– Lavar, descascar e cortar as frutas antes de as colocar no cesto de cozedura a vapor.
– Fechar a taça.
– Deitar 4 medidas de água na cuba. Colocar na posição e deixar cozer.
– Deitar o conteúdo do cesto na taça trituradora e, em seguida, triturar através de pressões sucessivas até obter a consistência desejada.
– Deixar arrefecer antes de servir.

# Limpeza

Após a utilização, desligar o aparelho e deixar arrefecer, se necessário, antes de proceder à limpeza.

Não lavar na máquina de lavar loiça. Não utilizar produtos com cloro.

Nunca colocar o corpo do aparelho dentro de água. Limpar apenas com um pano macio e ligeiramente húmido.

– Descalcificação:

Deitar 100 ml de vinagre branco + 100 ml de água na cuba.

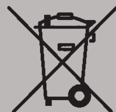
Deixar repousar até à eliminação completa do calcário. Deitar fora o líquido.

Enxaguar abundantemente. Repetir a operação se necessário.

Após um longo período de utilização, as lâminas ficam gastas. Não hesite em substituí-las. Neste caso, contactar um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.

Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis (Directivas sobre baixa tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente…).

**Atenção: é necessário proceder regularmente à descalcificação do aparelho.**



**Protecção do ambiente em primeiro lugar !**

ⓘ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

# Περιγραφή

1. Καπάκι
2. Λαβή ασφάλισης του καλαθιού ατμού
3. Καλάθι ατμού
4. Ανοξείδωτες λεπίδες
5. Μπολ με διαβαθμίσεις και θερμοπλαστικά τοιχώματα.
6. Τάπα πλήρωσης του κάδου
7. Ροδέλα στερέωσης των λεπίδων
8. Σώμα της συσκευής
9. Φωτεινή ένδειξη έναρξης λειτουργίας
10. Κουμπί λειτουργίας ατμού ή ανάμειξης
11. Δοσομετρητής νερού 25 ml
12. μικρά γυάλινα δοχεία συντήρησης παρασκευασμάτων
13. Σπάτουλα

# Προφυλάξεις χρήσης

EL

**Κατά την αποσυναρμολόγηση της συσκευής, να χειρίζεστε τις λεπίδες του μίξερ με μεγάλη προσοχή, καθώς είναι πολύ αιχμηρές και κοφτερές.**

**Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται προς χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων η σωματική, αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα είναι μειωμένη, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή ακολουθούν πρότερες οδηγίες που αφορούν στη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο ως προς την ασφάλειά τους.**

Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο πριν από τη χρήση και ακολουθήστε τις οδηγίες.

Η TEFAL δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.

– Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
– Χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
– Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση που αναγράφεται πάνω στη συσκευή σας είναι ίδια με αυτήν της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης. Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο ρεύματος. Μην χρησιμοποιείτε ηλεκτρικό καλώδιο επέκτασης. Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από την κατασκευάστρια εταιρεία ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της κατασκευάστριας εταιρείας. Οποιοδήποτε σφάλμα στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.
– Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Πριν από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι τα μέρη της συσκευής έχουν τοποθετηθεί σωστά στη θέση τους. Ελέγξτε τη θέση των λεπίδων και του μπολ.
– Για να διατηρηθεί η καλή κατάσταση των λεπίδων, μην επεξεργάζεστε σκληρές τροφές, όπως τραγανή σοκολάτα, κύβους ζάχαρης, παρμεζάνα, φουντούκια, παγάκια κτλ.
– Βγάζετε το φις από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή πια, όταν θέλετε να την καθαρίσετε ή πριν από οποιοδήποτε χειρισμό των λεπίδων. Μην αποσυνδέετε ποτέ τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας το καλώδιο.
– Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε ζεστή επιφάνεια, κοντά σε φλόγα ή σε πηγή ρίψης νερού.
– Μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία ατμού χωρίς να υπάρχει νερό μέσα στο δοχείο.
– Μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία ανάμειξης εάν η συσκευή είναι άδεια, και όχι περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα συνεχόμενης λειτουργίας.
– Μην αφαιρείτε το πώμα του κάδου κατά τη χρήση και περιμένετε περίπου 10 λεπτά μετά από το τέλος του ψησίματος προτού το ανοίξετε.
– Ποτέ μην τοποθετείτε πιρούνια, μαχαίρια ή άλλα μεταλλικά αντικείμενα μέσα στη συσκευή.
– Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αν δεν λειτουργεί κανονικά ή αν έχει πάθει ζημιά. Σε τέτοια περίπτωση θα πρέπει πάντα να επικοινωνείτε απευθείας με την TEFAL ή με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.

# Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν από την πρώτη χρήση, σας συνιστούμε να εκτελέσετε έναν κύκλο ατμού τοποθετώντας 4 δόσεις νερού.
Στη συνέχεια, πλύνετε το μπολ, το καλάθι, το καπάκι, τις λεπίδες και τα εξαρτήματα με νερό και υγρό πιάτων. Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα μαλακό πανί.
Για να αποσυναρμολογήσετε τις λεπίδες, περιστρέψτε τη ροδέλα - fig. 1 έως ότου να απελευθερωθεί το πάνω και κάτω μέρος των λεπίδων.

# Λειτουργία

## Τοποθέτηση του καπακιού

EL

Για να ασφαλίσετε το καπάκι, τοποθετήστε το πάνω στο μπολ ευθυγραμμίζοντας τις ενδείξεις ▼▲ και περιστρέψτε προς τα δεξιά - fig. 2/3.

**Παρατήρηση : το καπάκι δεν μπορεί να αφαιρεθεί όταν το μπολ είναι ασφαλισμένο πάνω στο σώμα της συσκευή.**

## Τοποθέτηση του μπολ

**Παρατήρηση : η συσκευή δεν μπορεί να λειτουργήσει εάν το μπολ δεν είναι σωστά ασφαλισμένο.**

Όταν ασφαλίσει το καπάκι, τοποθετήστε το μπολ πάνω στο σώμα της συσκευής, περιστρέψτε έως ότου να ασφαλίσει στη θέση του - fig. 4/5.

## Χρήση της λειτουργίας ατμού

Ανοίξτε το πώμα του κάδου νερού και ρίξτε μέσα την ποσότητα που συνιστάται για το ψήσιμο των τροφών με τη βοήθεια του δοσομετρητή νερού - fig. 6. Κλείστε πάλι το πώμα.
Τοποθετήστε τις τροφές μέσα στο καλάθι ατμού και στη συνέχεια βάλτε το καλάθι στο εσωτερικό του μπολ μέσα στην προβλεπόμενη εγκοπή - fig. 7 και κλείστε πάλι το καπάκι φροντίζοντας να ασφαλίσει σωστά - fig. 2/3. Τοποθετήστε στη συνέχεια το μπολ πάνω στο σώμα της συσκευής - fig. 4/5 και περιστρέψτε το κουμπί στη θέση ατμού .
Η φωτεινή ένδειξη ανάβει και το κουμπί επιστρέφει στη θέση 0
Το ζέσταμα αρχίζει και σταματά αυτομάτως όταν το δοχείο νερού είναι άδειο.

**Προσοχή : κατά την πρώτη χρήση, είναι πιθανό η λειτουργία ατμού να είναι ήδη ενεργοποιημένη. Συνεπώς, το δοχείο πρέπει να είναι πάντα γεμάτο πριν από την ενεργοποίηση της συσκευής.**

## Ψήσιμο τροφών

**Παρατήρηση : εάν οι τροφές δεν έχουν ψηθεί αρκετά, περιμένετε 10 λεπτά προτού ανοίξετε το πώμα του κάδου. Γεμίστε πάλι και ξεκινήστε έναν νέο κύκλο προσαρμόζοντας την ποσότητα του νερού.**

Ο χρόνος ψησίματος ποικίλλει ανάλογα με τη θερμοκρασία των τροφών και της εξάτμισης του νερού που είχατε ρίξει μέσα στον κάδο πριν από την έναρξη λειτουργίας. Οι χρόνοι ψησίματος του παρόντος οδηγού παρέχονται ενδεικτικά για μια ποσότητα 100 γραμ. τροφών περίπου, φρέσκων ή κατεψυγμένων, κομμένων σε μικρούς κύβους.

## Αναθέρμανση και απόψυξη

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ατμού για να αναθερμάνετε τις τροφές ή μικρά δοχεία, όπως επίσης και για να αποψύξετε μικρά δοχεία. Τα παρεχόμενα δοχεία είναι ανθεκτικά στην κατάψυξη. Χρησιμοποιήστε **3** δόσεις νερού για αναθέρμανση ή **6** δόσεις για κατάψυξη.

**Προσοχή : σε περίπτωση που το φαγητό είναι σε δοχείο, τοποθετείτε το πάντα χωρίς το καπάκι του μέσα στο καλάθι ατμού - fig. 8.**

## Χρήση της λειτουργίας ανάμειξης

**Προσοχή : ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ανάμειξης για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα συνεχόμενα.**

Αφαιρέστε το καλάθι ατμού και τοποθετήστε τις τροφές μέσα στο μπολ ανάμειξης.
Κλείστε πάλι το καπάκι και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει σωστά Τοποθετήστε στη συνέχεια το μπολ πάνω στο σώμα της συσκευής και περιστρέψτε το κουμπί στη θέση ανάμειξης .
Προχωρήστε με διαδοχικές πιέσεις έως ότου το μείγμα αποκτήσει την επιθυμητή ομοιομορφία. Εάν οι τροφές παραμείνουν κολλημένες πάνω στο τοίχωμα του μπολ, ξεκολλήστε τις με τη βοήθεια της σπάτουλας και συνεχίστε την ανάμειξη αφού πρώτα τοποθετήσετε πάλι το καπάκι στη θέση του.

EL

## Οδηγός ψησίματος

| **Τροφές** (φρέσκιες ή κατεψυγμένες, περίπου 100 γραμ.) | 2 δόσεις | 3 δόσεις | 4 δόσεις |
|---|---|---|---|
| **Φρούτα**<br>Μήλα, αχλάδια | | x | |
| **Λαχανικά**<br>φασόλια, πράσα<br>πατάτες | | x | |
| Πράσινα φασόλια, κολοκυθάκια, πράσα | | | x |
| **Κρέας**<br>Κοτόπουλο, βοδινό | | x | |
| κουνέλι | | | x |
| **Ψάρια**<br>Πέστροφα, μπακαλιάρος | x | | |
| **Χρόνος** | Περίπου 7 λεπτά | Περίπου 8 λεπτά | Περίπου 10 λεπτά |

**Στο τέλος της προετοιμασίας, παραμένει χυμός μέσα στο μπολ. Διατηρήστε τον και προσθέστε τον εάν χρειαστεί στο μείγμα.**

# Συνταγές

## Ζωμός λαχανικών

**100 γραμ. καρότα**
**80 γραμ. πατάτες**
**20 γραμ. πράσα**

- Πλύνετε, ξεφλουδίστε και τεμαχίστε τα λαχανικά προτού τα τοποθετήσετε μέσα στο καλάθι ατμού.
- Κλείστε το μπολ.
- Ρίξτε **6** δόσεις νερού μέσα στον κάδο. Τοποθετήστε τον διακόπτη στη θέση , αφήστε να ψηθεί.
- Ρίξτε το περιεχόμενο του καλαθιού μέσα στο μπολ ανάμειξης. Αναμείξτε με διαδοχικές πιέσεις έως ότου το μείγμα αποκτήσει την επιθυμητή ομοιομορφία.

## Βοδινό κρέας με καρότα / πατάτες

**40 γραμ. βοδινό φιλέτο ή κιμά**
**100 γραμ. καρότα**
**50 γραμ. πατάτες**
**5 γραμ. βούτυρο**

- Κόψτε το κρέας σε κομμάτια. Πλύνετε, ξεφλουδίστε και τεμαχίστε τα λαχανικά προτού τα τοποθετήσετε μέσα στο καλάθι ατμού.
- Κλείστε το μπολ.
- Ρίξτε **6** δόσεις νερού μέσα στον κάδο. Τοποθετήστε τον διακόπτη στη θέση , αφήστε το μείγμα να ψηθεί.
- Ρίξτε το περιεχόμενο του καλαθιού μέσα στο μπολ ανάμειξης και στη συνέχεια αναμείξτε με διαδοχικές πιέσεις έως ότου το μείγμα αποκτήσει την επιθυμητή ομοιομορφία.
- Προσθέστε το βούτυρο και ανακατέψτε με τη σπάτουλα.
- Σερβίρετε.



## Κομπόστα μήλου / μπανάνας

**80 γραμ. μήλα**
**40 γραμ. μπανάνες**

- Πλύνετε, ξεφλουδίστε και τεμαχίστε τα φρούτα προτού τα τοποθετήσετε μέσα στο καλάθι ατμού.
- Κλείστε το μπολ.
- Ρίξτε **4** δόσεις νερού μέσα στον κάδο. Τοποθετήστε τον διακόπτη στη θέση , αφήστε το μείγμα να ψηθεί.
- Ρίξτε το περιεχόμενο του καλαθιού μέσα στο μπολ ανάμειξης και στη συνέχεια αναμείξτε με διαδοχικές πιέσεις έως ότου το μείγμα αποκτήσει την επιθυμητή ομοιομορφία.
- Αφήστε το να κρυώσει προτού το σερβίρετε.

## Συντήρηση

Μετά από τη χρήση, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει εάν χρειαστεί προτού προχωρήσετε στον καθαρισμό της.

Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή στο πλυντήριο πιάτων.
Ποτέ μην χρησιμοποιείτε χλωριωμένα προϊόντα.

Ποτέ μην βυθίζετε το σώμα της συσκευής στο νερό.
Να το καθαρίζετε με ένα ελαφρώς βρεγμένο μαλακό πανί.

- Αφαλάτωση :
  Ρίξτε 100 ml άσπρο ξύδι + 100 ml νερό μέσα στον κάδο.
  Αφήστε το μείγμα μέχρι να αφαιρεθούν εντελώς τα άλατα.
  Αδειάστε το υγρό. Ξεπλύνετε με άφθονο νερό. Επαναλάβετε τη διαδικασία εάν είναι απαραίτητο.

Μετά από πολύχρονη χρήση, οι λεπίδες του μαχαιριού παύουν να είναι αιχμηρές, μην διστάσετε να τις αντικαταστήσετε. Σε τέτοια περίπτωση θα πρέπει πάντα να απευθύνεστε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

Για την ασφάλειά σας, η παρούσα συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τα εφαρμοστέα πρότυπα και κανονισμούς (Οδηγία για Χαμηλή Τάση, Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα, υλικά σε επαφή με τρόφιμα, Περιβάλλον ...).

**Προσοχή : τα κατάλοιπα αλάτων πρέπει να αφαιρούνται σε τακτά χρονικά διαστήματα.**



**Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!**

- Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
- Παραδώστε την παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

## Tanım

1. Kapak
2. Buhar sepetinin tutma kulpu
3. Buhar sepeti
4. Paslanmaz bıçak
5. Soğuk çeperli dereceli hazne
6. Kabın doldurulma kapağı
7. Bıçağı sıkma dişlisi
8. Cihazın gövdesi
9. Çalıştırma ışıklı göstergesi
10. Buhar veya karıştırma fonksiyonu düğmesi
11. 25 ml'lik su haznesi
12. Karışımların saklanması için 3 adet küçük cam kap
13. Spatula

## Kullanım önlemleri

TR

**Sökülmesi esnasında, karıştırıcı bıçağını çok dikkatli tutun çünkü batabilir veya kesebilir.**

**Bu cihaz, fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri yetersiz olan ya da deneyim ve bilgileri olmayan (çocuklar dahil) kişiler tarafından kullanılamaz. Ancak güvenliklerinden sorumlu olan ve cihazın kullanımı hakkında bilgilendirilmiş olan kişiler tarafından gözetim altında tutularak kullanılmaları mümkündür.**

Kullanmadan önce talimatları dikkatlice okuyun ve önerilere uyun. Uygun olmayan bir şekilde kullanım sonucunda TEFAL her türlü sorumluluktan bertaraf olacaktır.

- Cihazı çocukların ulaşamayacağı bir yerde bulundurun.
- Cihazı düz ve sabit bir yüzey üzerinde kullanın.
- Cihazınızın elektrik geriliminin elektrik tesisatınızınki ile uyumlu olmasından emin olun. Elektrik kablosunu tamamen açın. Elektrik uzatma kablosu kullanmayın. Elektrik kablosu hasarlı ise, üretici, yetkili servisi tarafından değiştirilmesini sağlayın. Her türlü elektrik bağlantısı hatası garantiyi iptal edecektir.
- Cihazınız sadece ev içi kullanıma yöneliktir.
- Her kullanımdan önce, cihazın parçalarının doğru olarak takılmış olmasından emin olun. Bıçağın ve haznenin konumlarını kontrol edin.
- Bıçağın yıpranmaması için, çikolata, kesme şeker, parmesan, fındık, buz, vs gibi sert besinleri kullanmayınız.
- Kullanımınız sona erdiğinde, cihazı temizlemek için veya bıçağa herhangi bir şekilde dokunmadan önce cihazın fişini prizden çekin. Fişi kablodan çekerek çıkarmayın.
- Cihazı sıcak bir yüzey üzerine, bir alev veya püsküren su yakınına koymayın.
- Rezervuara su koymadan buhar fonksiyonunu çalıştırmayın.
- Karıştırma fonksiyonunu cihaz boşken ve sürekli olarak 10 saniyeden fazla çalıştırmayın.
- Kabın kapağını kullanım esnasında açmayın ve açmadan önce pişirme işlemi sona erdikten sonra yaklaşık 10 dakika bekleyin.
- Cihaz içerisine asla, çatal, bıçak veya metalik nesneler sokmayın.
- Düzgün çalışmıyorsa veya hasar gördü ise cihazınızı kullanmayın. Bu durumda, doğrudan TEFAL'e veya TEFAL yetkili servisine müracaat edin.

# Ik kullanımdan önce

İlk kullanımdan önce, su haznesiyle **4** ölçü su koyarak bir buhar devri uygulamanız önerilir.
Ardından hazneyi, sepeti, kapağı, bıçağı ve aksesuarları bulaşık deterjanı eklenmiş su ile yıkayın.
Cihazın gövdesini yumuşak bir bezle temizleyin.
Bıçağı çıkarmak için, dişliyi bıçağın alt ve üst kısımları çıkana kadar çevirin - fig. 1.

# Çalıştırma

TR

## Kapağın yerine takılması

Kapağı kilitlemek için, kertikleri ⧗ et hizalayarak haznenin üzerine yerleştirin ve sağa doğru döndürün - fig. 2/3.

**Uyarı: kapak hazne cihazın gövdesine kilitlendiğinde çıkarılamaz.**

## Haznenin yerleştirilmesi

**Uyarı: eğer hazne doğru olarak kilitlenmediyse cihaz çalışamaz.**

Kapağı kilitlediğinizde, hazneyi cihazın gövdesi üzerine yerleştirin, emniyet hareket edene kadar çevirin - fig. 4/5.

## Buhar fonksiyonunun kullanılması

Su kabının kapağını açın ve besinlerin pişirilmesi için belirtilen miktarda suyu su ayar haznesi yardımıyla koyun - fig. 6. Kapağı kapatın.
Besinleri buhar sepetine koyun ve sepeti haznenin içerisine öngörülen kertik üzerine yerleştirin - fig. 7 ardından kapağı kapatın ve iyice kilitlendiğinden emin olun - fig. 2/3. Daha sonra hazneyi cihazın gövdesi üzerine yerleştirin - fig. 4/5 ve düğmeyi buhar pozisyonuna çevirin .
Işıklı gösterge yanar ve düğme yeniden 0 pozisyonuna geri gelir.
Isınma başlar ve su rezervuarı boş olduğunda otomatik olarak durur.

**Dikkat: ilk kullanımda, buhar fonksiyonun önceden harekete geçmiş olması mümkündür. Dolayısıyla cihazı elektriğe bağlamadan önce rezervuarın her zaman doldurulmuş olması gerekmektedir.**

## Besinlerin pişirilmesi

**Uyarı: eğer besinler yeterince pişmemiş ise, kabın kapağını açmadan önce 10 dakika bekleyin. Yeniden doldurun ve belirtilen miktarda su ile yeniden bir devir başlatın.**

Pişirme süresi besinlerin sıcaklığına ve çalıştırmadan önce kaba konulan suyun buharına göre değişir. Yandaki kılavuzda verilen pişirme süreleri yaklaşık 100 gr taze veya dondurulmuş, küçük küpler şeklinde kesilmiş gıdalar için bilgi olarak verilmiştir.

## Yeniden ısıtma ve buz çözdürme

Buhar fonksiyonunu aynı zamanda besinleri veya küçük kapları ısıtmak ve hatta küçük kapların buzlarını çözdürmek için de kullanabilirsiniz. Ürünle birlikte verilen küçük kaplar dondurulmaya dayanıklıdır. Isıtma işlemi için su haznesi ile **3** ölçü, buzunu çözdürmek için **6** ölçü su kullanın.

**Dikkat: küçük kapla ilgili olarak, bunu buhar sepetine her zaman kapaksız olarak koyun** - fig. 8.

## Karıştırıcı fonksiyonun kullanılması

**Dikkat: asla 10 saniyeden fazla aralıksız olarak karıştırma yapmayın.**

Buhar sepetini çıkarın ve besinleri karıştırma haznesine yerleştirin.
Kapağı yeniden kapatın ve kilitli olduğundan emin olun.
Ardından hazneyi cihazın gövdesi üzerine yerleştirin ve düğmeyi karıştırıcı pozisyonuna çevirin .
Arzu edilen kıvamı elde edene kadar iterek müdahale edin.
Eğer besinler hazne çeperine yapışık kalırsa, spatula yardımıyla bunları çıkarın ve kapağı yeniden yerine taktıktan sonra karıştırmaya devam edin.

TR

## Pişirme kılavuzu

| **Besinler** (taze veya dondurulmuş, yaklaşık 100 g) | 2 su haznesi | 3 su haznesi | 4 su haznesi |
|---|---|---|---|
| **Meyveler**<br>Elma, armut | | x | |
| **Sebzeler**<br>Bezelye, pırasa patates | | x | |
| Taze fasulye, havuç kabak | | | x |
| **Etler**<br>Tavuk, sığır | | x | |
| Tavşan | | | x |
| **Balıklar**<br>Alabalık, morina balığı | x | | |
| **Süre** | Yaklaşık 7 dakika. | Yaklaşık 8 dakika. | Yaklaşık 10 dakika. |

**Pişirme sonunda, hazne içerisinde besinlerin suyu kalır. Bunu saklayın ve gerekirse karışıma ekleyin.**

# Tarifler

## Sebze çorbası

- Buhar sepetine koymadan önce sebzeleri yıkayın ve ayıklayın.
- Hazneyi kapatın.
- **6** su haznesi suyu kaba koyun. pozisyonuna getirin ve pişmesini bekleyin.
- Sepetteki malzemeyi karıştırma haznesine koyun. Arzu edilen kıvamı elde edene kadar iterek müdahale edin
- Servis yapın.

**100 g havuç**
**80 g patates**
**20 g pırasa**

## Sığır eti, havuç / patates

**40 g sığır filetosu veya kıyma**
**100 g havuç**
**50 g patates**
**5 g tereyağı**

- Eti parça parça kesin. Buhar sepetine koymadan önce sebzeleri yıkayın ve ayıklayın.
- Hazneyi kapatın.
- **6** su haznesi suyu kaba koyun. [steam symbol] pozisyonuna getirin ve pişmesini bekleyin.
- Sepetteki malzemeyi karıştırma haznesine koyun. Arzu edilen kıvamı elde edene kadar iterek müdahale edin.
- Tereyağı ekleyin ve spatula yardımı ile karıştırın.
- Servis yapın.

## Elma / muz kompostosu

TR

**80 g elma**
**40 g muz**

- Buhar sepetine koymadan önce meyveleri yıkayın ve ayıklayın.
- Hazneyi kapatın.
- **4** su haznesi suyu kaba koyun. [steam symbol] pozisyonuna getirin ve pişmesini bekleyin.
- Sepetteki malzemeyi karıştırma haznesine koyun. Arzu edilen kıvamı elde edene kadar iterek müdahale edin
- Servis yapmadan önce soğumasını bekleyin.

## Bakım

**Dikkat: kireç kalıntıları düzenli olarak temizlenmelidir.**

Kullanımdan sonra, cihazın fişini prizden çekin ve gerekirse temizliğine başlamadan önce soğumasını bekleyin.

Asla bulaşık makinesine koymayın. Asla klorlu ürünler kullanmayın.

Cihazın gövdesini asla suya daldırmayın, hafif nemli yumuşak bir bezle silin.

- Kireç giderme:
  Kabın içerisine 100 ml beyaz sirke + 100 ml su koyun.
  Kireç tamamen yok olana kadar bekletin. Sıvıyı boşaltın.
  Bolca durulayın. Gerekirse işlemi tekrar edin.

Uzun süreli bir kullanımın ardından, bıçak keskinliğini kaybeder, değiştirmekte tereddüt etmeyin. Böyle bir durumda her zaman yetkili servis merkezine müracaat edin.

Güvenliğiniz için, bu cihaz ilgili standart ve yönetmeliklere uygundur (Düşük Gerilim Yönetmeliği, Elektromanyetik Uyumluluk, besinlerle temas halindeki materyaller, Çevre Koruması…).



**Çevre korumasına katılalım!**
• Cihazınız çok sayıda değerlendirilebilir veya geri dönüştürülebilir materyaller içermektedir.
• Cihazınızı işlenmesi için bir toplama noktasına veya eğer yoksa yetkili servis merkezine bırakın.

# Описание

1. Крышка
2. Ручка корзины для приготовления на пару
3. Корзина для приготовления на пару
4. Нож из нержавеющей стали
5. Градуированная емкость с ненагревающимися стенками
6. Пробка резервуара
7. Зажимное устройство для ножа
8. Корпус прибора
9. Световой индикатор включения прибора
10. Переключатель режимов приготовления на пару или миксера
11. Дозатор для наливания воды емкостью 25 мл
12. 3 стеклянные емкости для хранения приготовленных продуктов
13. Лопатка.

# Меры безопасности

**Во время разборки прибора соблюдайте особые меры предосторожности при обращении с ножом миксера, т.к. он очень острый и хорошо заточен.**

**Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находится под контролем для недопущения игры с прибором.**

Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию и соблюдайте рекомендации по эксплуатации прибора.
Фирма TEFAL не несет никакой ответственности за использование прибора, не соответствующее инструкции.

RU

– Следите за тем, чтобы прибор находился вне досягаемости детей.
– Во время использования прибор должен быть установлен на ровной и устойчивой поверхности.
– Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует рабочему напряжению прибора. Полностью размотайте шнур питания. Запрещается использовать электрический удлинитель. Если шнур питания поврежден, его замена выполняется только производителем в уполномоченном сервисном центре. Любая ошибка при подключении прибора отменяет действие гарантии.
– Ваш прибор предназначен только для бытового применения.
– Перед использованием обязательно убедитесь, что детали прибора установлены правильно. Проверьте правильность крепления ножа и емкости с делениями.
– Для сохранения режущих качеств лезвий ножа не обрабатывайте твердых продуктов, таких как твердый шоколад, кусковой сахар, пармезан, орехи, кубики льда, и т.д.
– После использования прибора, или во время ухода за ним, или для операций с ножом, отключите прибор от сети. Не тяните прибор за шнур питания, чтобы отключить его из сети.
– Не используйте прибор на горячей поверхности, около источника огня или воды.
– Запрещается использовать прибор в режиме приготовления на пару, не залив предварительно воды в резервуар для воды.
– Запрещается использовать прибор в режиме миксера вхолостую; время непрерывной работы прибора в режиме миксера не должно превышать 10 секунд.
– Не вынимайте пробку из резервуара во время работы прибора, прежде чем открыть резервуар, подождите приблизительно 10 минут после окончания приготовления продуктов.
– Никогда не вставляйте внутрь прибора вилку, нож или другие металлические предметы.
– Не пользуйтесь прибором, если он неправильно работает или поврежден. В этом случае обращайтесь непосредственно к производителю TEFAL или в уполномоченный сервисный центр TEFAL.

# Перед первым использованием

Перед первым использованием рекомендуется провести один цикл приготовления на пару, предварительно залив в резервуар с помощью дозатора 4 порции воды.
После этого вымойте градуированную емкость, корзину, крышку, нож и аксессуары в воде с добавлением жидкости для мытья посуды. Очистите корпус прибора мягкой тканью. Для того чтобы снять нож, поверните зажимное устройство - fig. 1 до освобождения верхней и нижней частей ножа.

# Порядок работы

## Установка крышки

Чтобы заблокировать крышку, установите ее на градуированной емкости, совместив отметки ▼▲, и поверните крышку по часовой стрелке - fig. 2/3.

**Замечание: крышку нельзя снять, если градуированная емкость закреплена на корпусе прибора.**

RU

## Установка емкости на корпус прибора

**Замечание: прибор не будет работать при неправильно установленной градуированной емкости для продуктов.**

После того как крышка зафиксирована, установите емкость для продуктов на корпус прибора, поверните до предохранительного щелчка - fig. 4/5.

## Использование режима приготовления на пару -

Выньте пробку в резервуаре для воды и налейте количество воды, указанное для приготовления продуктов, с помощью дозатора воды - fig. 6. Закройте наливное отверстие пробкой. Заложите продукты в корзину для приготовления на пару, затем установите корзину внутрь емкости в предусмотренный для этого паз - fig. 7 и закройте крышку, проверив, что она правильно зафиксирована - fig. 2/3. Затем установите емкость для продуктов на корпусе прибора - fig. 4/5 и поверните переключатель режимов в положение приготовление на пару . Загорается красный сигнал индикатора и переключатель режимов возвращается в положение 0. Начинается нагревание, процесс нагревания автоматически останавливается, когда вся вода испаряется и резервуар для воды становится пустым.

**Внимание: во время первого использования прибора режим приготовления на пару может быть уже включен. Поэтому перед включением прибора следует всегда предварительно наполнять резервуар для воды.**

## Приготовление продуктов

**Замечание: если продукты не достаточно готовы, подождите 10 минут, прежде чем вынуть пробку в резервуаре. Снова заполните емкость продуктами и начинайте новый цикл, налив необходимое количество воды.**

Время приготовления меняется в зависимости от температуры продуктов и испарения воды, налитой в резервуар для воды перед включением прибора. Время приготовления, указанное в прилагаемом руководстве, является приблизительным и приводится из расчета на 100 г свежих или замороженных продуктов, нарезанных маленькими кубиками.

## Разогревание и размораживание

Вы также можете использовать режим приготовления на пару для разогревания продуктов или содержимого стеклянных емкостей для хранения приготовленных продуктов, а также для размораживания содержимого стеклянных емкостей. Стеклянные емкости, которые поставляются в комплекте с прибором, морозоустойчивы. Используйте 3 дозы воды для разогревания продуктов и 6 доз для размораживания.

**Внимание: при использовании стеклянной емкости для хранения приготовленных продуктов всегда устанавливайте ее без крышки в корзину для приготовления на пару - fig. 8.**

## Использование прибора в режиме миксера

**Внимание: время непрерывной работы прибора в режиме миксера не должно превышать 10 секунд.**

Снимите корзину для приготовления на пару и положите продукты в емкость для смешивания. Закройте крышку прибора, проверив, что она зафиксирована правильно.
Затем установите емкость для перемешивания на корпус прибора и поверните переключатель в положение режима миксера .

Смешивайте в импульсном режиме до получения желаемой консистенции. Если продукты прилипают к стенкам емкости для перемешивания, снимите продукты со стенок с помощью лопатки и снова перемешайте продукты в режиме миксера, предварительно установив на место крышку.

RU

## Руководство по приготовлению продуктов

| **Продукты** (свежие или замороженные, приблизительно 100 г) | 2 дозы воды | 3 дозы воды | 4 дозы воды |
|---|---|---|---|
| **Фрукты** Яблоки, груши | | x | |
| **Овощи** зеленый горошек, лук порей, картофель | | | |
| Стручковая фасоль, морковь, кабачки | | | x |
| **Мясо** Курица, говядина | | x | |
| крольчатина | | | x |
| **Рыба** Форель, треска | x | | |
| **Время** | Приблизительно 7 мин. | Приблизительно 8 мин. | Приблизительно 10 мин. |

**В конце приготовления в емкости для продуктов остается сок. Сохраните его и добавьте при необходимости в приготовленное блюдо.**

# Рецепты

## Овощной суп-пюре

- Вымойте и очистите от кожуры овощи, нарежьте их кусочками, прежде чем положить в корзину для приготовления на пару.
- Закройте крышкой градуированную емкость для продуктов.
- Залейте 6 доз воды в резервуар для воды. Поставьте переключатель в положение , отварите овощи на пару.
- Переложите содержимое корзины в емкость для перемешивания. Смешайте в импульсном режиме до получения желаемой консистенции.
- Подавайте на стол.

**100 г моркови**
**80 г картофеля**
**20 г лука порея**

## Говядина с морковью / картофелем

**40 г говяжьего филе или рубленого бифштекса**
**100 г моркови**
**50 г картофеля**
**5 г сливочного масла**

- Нарежьте мясо кусочками. Вымойте и очистите от кожуры овощи, нарежьте их, прежде чем положить в корзину для приготовления на пару.
- Закройте крышкой градуированную емкость для продуктов.
- Залейте 6 доз воды в резервуар для воды. Поставьте переключатель в положение , отварите продукты на пару.
- Переложите содержимое корзины в емкость для перемешивания. Смешайте в импульсном режиме до получения желаемой консистенции.
- Добавьте сливочное масло и перемешайте с помощью лопатки.
- Подавайте на стол.

## Пюре яблочно-банановое

**80 г яблок**
**40 г бананов**

- Вымойте и очистите от кожуры фрукты, нарежьте их кусочками, прежде чем положить в корзину для приготовления на пару.
- Закройте крышкой градуированную емкость для продуктов.
- Залейте 4 дозы воды в резервуар для воды. Поставьте переключатель в положение , отварите фрукты на пару.
- Переложите содержимое корзины в емкость для перемешивания. Смешайте в импульсном режиме до получения желаемой консистенции.
- Перед подачей охладите фруктовое пюре.

RU

## Уход

**Внимание: следует регулярно удалять известковый осадок.**

После использования отключите прибор от сети и, если необходимо, дайте ему остыть, прежде чем приступать к процедуре его очистки.
Никогда не мойте прибор в посудомоечной машине.
Запрещается использовать очищающие хлорсодержащие вещества.
Запрещается опускать корпус прибора в воду: очищайте его с помощью мягкой, слегка влажной ткани.
- Удаление накипи:
  Налейте 100 мл белого уксуса + 100 мл воды в резервуар для воды. Оставьте до полного растворения известкового осадка. Вылейте жидкость. Тщательно сполосните большим количеством воды. При необходимости повторите операцию.

В результате длительного использования лезвия ножа могут затупиться: без колебаний производите их замену. Для проведения этой операции всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр.
В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, охраны окружающей среды….).



**Участвуйте в охране окружающей среды!**
- Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованных повторно материалов.
- По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или, в случае отсутствия такового, в авторизированный сервисный центр для его последующей обработки.

# Опис

1. Кришка
2. Ручка контейнеру пароварки
3. Контейнер пароварки
4. Ніж для подрібнення із нержавіючої сталі
5. Градуйована чаша із само-охолодними стінками
6. Пробка резервуару для води
7. Гайка для закріплення ножа
8. Корпус приладу
9. Світловий індикатор вмикання приладу до електричної мережі
10. Ручка встановлення режиму варіння на парі або режиму перемішування
11. Дозатор для води ємністю 25 мл
12. 3 маленькі ємності з скла для зберігання готових продуктів
13. Лопатка

# Запобіжні заходи

**Будьте дуже обережні під час розбирання ножа для подрібнення, його леза дуже гострі.**

**Цей прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними здібностями, розумовими або сенсорними, а також особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, без нагляду відповідальної за їх безпеку особи, або якщо їм не було попередньо надано інструкції щодо користування приладом.**

Уважно прочитайте інструкцію перед тим, як користуватися приладом, і дотримуйтесь зазначених в ній порад.
TEFAL складає з себе будь-яку відповідальність в разі невиконання правил експлуатації.

– Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.
– Користуйтеся приладом на стійкій та пласкій поверхні.
– Перевірте, що напруга живлення вашого приладу відповідає параметрам вашої електричної мережі. Повністю розмотуйте провід живлення. Не користуйтеся електричним подовжувачем. В разі пошкодження проводу живлення його заміна повинна здійснюватися виробником або його уповноваженим сервісним центром. Будь-які помилки при підключенні приладу матимуть наслідком скасування гарантії.
– Цей прилад можна використовувати тільки в домашніх умовах.
– Перед кожним використанням перевіряйте правильне встановлення деталей приладу, а також положення ножа та чаші.
– Щоб запобігти пошкодження лез ножа, не слід використовувати прилад для обробки таких твердих інгредієнтів, як твердий шоколад, грудковий цукор, пармезан, горіхи, кубики льоду тощо.
– Від'єднуйте прилад від електричної мережі по закінченні роботи, для чищення або для будь-яких операцій з ножем. Щоб вимкнути прилад, не тягніть за провід живлення.
– Не розташовуйте прилад на гарячій поверхні, поблизу від джерела полум'я або розбризкування води.
– Не використовуйте пароварку, якщо в резервуарі немає води.
– Не використовуйте міксер у порожньому стані, а також довше 10 секунд безперервно.
– Не виймайте пробку резервуару для води під час експлуатації. Зачекайте приблизно 10 хвилин після закінчення варіння перед тим, як її відкрити.
– В жодному разі не вставляйте виделки, ножі або інші металеві предмети усередину приладу.
– Не використовуйте прилад в разі пошкодження або несправності. В цьому випадку треба звернутися безпосередньо до виробника або до одного з уповноважених сервісних центрів TEFAL.

UK

# Перед першим використанням

Перед першим використанням приладу рекомендується провести один цикл варіння на парі, додавши 4 міри води.
Після цього помийте чашу, контейнер, кришку, ніж та всі деталі у воді з миючим засобом для посуду. Протріть корпус за допомогою м'якої тканини.
Для того, щоб від'єднати ніж, відкрутіть гайку - fig. 1 до вивільнення верхньої та нижньої частин ножа.

# Робота приладу

## Встановлення кришки

Для того, щоб зафіксувати кришку, встановіть її на чашу, вирівнявши при цьому позначки ▼▲ та поверніть вправо - fig. 2/3.

**Зауваження: кришку не можна зняти після того, як чашу буде зафіксовано на корпусі приладу.**

UK

## Встановлення чаші

**Зауваження: прилад працюватиме тільки в тому разі, якщо чашу буде зафіксовано належним чином.**

Після того, як кришку буде зафіксовано, встановіть чашу на корпус приладу і повертайте її до тих пір, доки не відчуєте, що спрацював механізм безпеки - fig. 4/5.

## Робота в режимі варіння на парі

Відкрийте пробку резервуару для води і наповніть його за допомогою дозатору, наливши кількість води відповідно до об'єму, зазначеному для приготування продуктів – fig. 6. Закрийте пробку. Заповніть контейнер пароварки продуктами, потім встановіть його в чашу в призначений для цього паз – fig. 7. Закрийте кришку і перевірте, що її зафіксовано належним чином – fig. 2/3. Встановіть чашу на корпус приладу – fig. 4/5 і, за допомогою ручки, виставте режим варіння на парі [символ].
Засвічується світловий індикатор, ручка повертається в положення 0. Розпочинається нагрівання, воно автоматично зупиняється тоді, коли резервуар для води стає порожнім.

**Увага: можливо, в разі першого використання, що режим варіння на парі буде вже приведено в дію. Тому, перед тим, як увімкнути прилад, завжди перевіряйте, щоб резервуар був наповнений.**

## Варіння продуктів

**Зауваження: якщо продукти зварилися не повністю, зачекайте 10 хвилин перед тим, як відчинити пробку резервуару. Наповніть його знову та розпочніть новий цикл, додавши необхідну кількість води.**

Час приготування залежить від температури продуктів, а також від випаровування води, що було налито в резервуар перед використанням приладу. Тому в довідковій таблиці, наведеній нижче, зазначено загальний рекомендований час варіння, в розрахунку на приблизно 100 г свіжих або заморожених продуктів, нарізаних невеликими шматочками.

## Розігрівання та розморожування

Режим приготування на парі може також використовуватися для розігрівання харчових продуктів або баночок із дитячим харчуванням і навіть для розморожування останніх. Ємності, що надані в комплекті з приладом, придатні для розморожування. Додавайте 3 міри води в разі розігрівання або 6 мір в разі розморожування.

**Увага: в разі використання невеликої ємності для зберігання готових продуктів, ніколи не ставте її усередину контейнеру пароварки, не знявши з неї кришку - fig. 8.**

## Робота в режимі перемішування

**Увага: ніколи не використовуйте міксер довше 10 секунд безперервно.**

Вийміть контейнер пароварки і заповніть продуктами чашу міксеру. Закрийте кришку і перевірте, що її зафіксовано належним чином. Встановіть чашу на корпус приладу і, за допомогою ручки, виставте режим перемішування .

Перемішуйте інгредієнти в імпульсному режимі до отримання бажаної консистенції. Якщо частина інгредієнтів залишилася на стінках чаші, зніміть її за допомогою лопатки і продовжуйте перемішування, добре встановивши на місце кришку.

UK

## Інформація про рекомендований час приготування продуктів

| **Харчові продукти** (свіжі або заморожені, приблизно 100 г) | 2 міри | 3 міри | 4 міри |
|---|---|---|---|
| **Фрукти** Яблука, груші | | x | |
| **Овочі** зелений горошок, цибуля-порей, картопля | | x | |
| Зелена квасоля, морква, кабачки | | | x |
| **М'ясо** Курка, яловичина, | | x | |
| кролик | | | x |
| **Риба** Форель, тріска | x | | |
| **Час** | Приблизно 7 хв. | Приблизно 8 хв. | Приблизно 10 хв. |

**Після варіння в чаші залишається сік. Збережіть його та, при потребі, додайте до приготованих продуктів.**

# Рецепти

## Суп-пюре з овочів

- Помийте овочі, зніміть з них шкірку, поріжте їх та покладіть в контейнер пароварки.
- Закрийте кришкою.
- Налийте 6 мір води в резервуар.
  Виставте ручку в положення  та залиште варитися.
- Приготовані овочі перекладіть в чашу міксеру та подрібніть в імпульсному режимі до отримання бажаної консистенції.

**100 г моркви**
**80 г картоплі**
**20 г цибулі-порею**

## Яловичина з морквою та картоплею

**40 г яловичого філе або фаршу**
**100 г моркви**
**50 г картоплі**
**5 г масла**

- Поріжте м'ясо на шматки. Помийте овочі, зніміть з них шкірку, поріжте їх та покладіть усі інгредієнти в контейнер пароварки.
- Закрийте кришкою.
- Налийте 6 мір води в резервуар. Виставте ручку в положення та залиште варитися.
- Приготовані продукти перекладіть в чашу міксеру та перемішайте в імпульсному режимі до отримання бажаної консистенції.
- Додайте масло та вимішайте за допомогою лопатки.
- Подайте на стіл.

## Пюре з яблук / бананів

**80 г яблук**
**40 г бананів**

- Помийте фрукти, зніміть з них шкірку, поріжте їх та покладіть в контейнер пароварки.
- Закрийте кришкою.
- Налийте 4 міри води в резервуар. Виставте ручку в положення та залиште варитися.
- Приготовані фрукти перекладіть в чашу міксеру та перемішайте в імпульсному режимі до отримання бажаної консистенції.
- Дайте пюре остигнути перед тим, як подавати на стіл.

UK

## Догляд

По закінченні роботи вимкніть прилад та, при потребі, залиште його охолонути перед чищенням. Ніколи не мийте прилад в посудомийній машині. Не використовуйте засоби, що містять хлор.

Ні в якому разі не занурюйте корпус приладу у воду, використовуйте для чищення злегка змочену м'яку тканину.

- Позбавлення від накипу:Залийте до резервуару 100 мл білого оцту + 100 мл води.
  Залиште до повного видалення накипу. Злийте рідину. Добре промийте. Якщо потрібно, проведіть ту ж саму операцію ще раз.

Після довгого використання леза ножа можуть затупитися, внаслідок чого їх треба буде замінити. Завжди звертайтеся з цього приводу до уповноваженого сервісного центру.

В цілях вашої безпеки, цей прилад відповідає чинним нормам і стандартам (директивам щодо низької напруги, електромагнітної сумісності, навколишнього середовища, директиві щодо матеріалів, що контактують із продуктами харчування, ...).

**Увага: регулярно видаляйте вапняний накип.**



**ПРИЙМАЙТЕ УЧАСТЬ В ОХОРОНІ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА**

- Ваш прилад містить в собі численні комплектуючі, виготовлені з цінних матеріалів або з матеріалів, що можуть бути використані повторно.
- Після закінчення строку служби приладу здайте його в пункт приймання або, через відсутність такого, в уповноважений сервісний центр для подальшої обробки.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FR | p. 2 + 5 | Service consommateurs & commande accessoires | 0 810 77 47 74 | www.tefal.fr |
| NL | p. 2 + 9 | | + 31 318 58 24 24 | www.tefal.nl |
| DE | p. 2 + 13 | | + 49 212 387 400 | www.tefal.de |
| IT | p. 2 + 17 | | + 39 199 20 73 54 | www.tefal.it |
| EN | p. 2 + 21 | Consumer Service & Accessories ordering | 44 845 725 85 88 | www.tefal.co.uk |
| ES | p. 2 + 25 | Servicio al consumidor | + 34 902 312 400 | www.tefal.es |
| PT | p. 2 + 29 | Clube Consumidor | + 351 808 284 735 | www.tefal.pt |
| EL | p. 2 + 33 | | + 30 801 11 97 101 | www.tefal.com |
| TR | p. 2 + 37 | Müflteri hizmetleri | 444 40 50 | www.tefal.com.tr |
| RU | p. 2 + 41 | | + 40 213 10 34 47 | www.tefal.com.ru |
| UK | p. 2 + 45 | Consumer Service | +38 044 417 64 13 | |
| PL | p. 2 + 49 | | + 48 801 300 421 | www.tefal.pl |
| CS | p. 2 + 53 | | + 420 222 31712 7 | www.tefal.cz |
| SK | p. 2 + 57 | | + 421 4488 71 24 | www.tefal.sk |
| HU | p. 2 + 61 | | + 36 1801 84 34 | www.tefal.hu |
| BG | p. 2 + 65 | | + 070 010 218 | www.tefal.bg |
| RO | p. 2 + 69 | | + 40 (21) 233.13.45 | www.tefal.ro |
| HR | p. 2 + 73 | | + 385 1 3015 294 | www.tefal.com.hr |
| SV | p. 2 + 77 | Kundservice | + 46 8 594 213 30 | www.tefal.se |
| FI | p. 2 + 81 | Asiakaspalvelu | + 358 962 29 420 | www.tefal.fi |
| DA | p. 2 + 85 | Kundeservice | + 45 4466 31 55 | www.tefal.dk |
| NO | p. 2 + 89 | Kundeservice & bestilling av reservedeler | + 47 815 09 567 | www.tefal.no |
| KZ | p. 2 + 93 | | | |




Tefal baby home

www.tefal.com
www.disneybaby.com